

Manual do Usuário

Modelo: ZET3038SHSS

Tecnologia Trivection™

Forno Elétrico TOUCH de Embutir
122 litros - Aço Inoxidável



Serviços ao Consumidor

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Parabéns!

Você adquiriu um Produto com a Qualidade GE Monogram.

Isto, para nós é muito importante, pois os produtos GE são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

A GE, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca GE, sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha.

Estamos felizes em ter um produto GE fazendo parte de sua família.

Introdução

O seu novo Forno de Parede GE Monogram traz uma afirmação de estilo, conveniência e flexibilidade de planejamento da cozinha.

As informações das páginas seguintes lhe ajudarão no funcionamento e manutenção adequada do seu novo Forno Elétrico TOUCH.

Índice

Cuidados e Limpeza

Recipiente de Grelhar e Grade	40
Limpeza Porta do Forno	39
Painel de Controle	40
Lâmpadas	38
Fita de Embalagem	3, 38
Prateleiras	40
Superfícies de Aço Inoxidável	39

Serviços ao Consumidor

Solução de Problemas	41-43
Números Importantes de Telefone	4, 48
Números de Modelo e Série	4
Instruções de Segurança	5-8
Especificações Técnicas	44, 45
Garantia	47

Forno

Ajuste de Temperatura	35
Relógio, Timer e Travamento do Controle	13
Uso dos Controles do Forno	10-12
Convecção	25-28
Recurso de Descongelamento, Guia	20, 21
Introdução	9
Uso do Forno, Forno Trivection	14-19
Levedação, Manter Aquecido, Aquecer Automático	30
Receitas	29
Recurso Sabbath	36, 37
Forno Pirolítico	31, 32
Ajustes	33, 34
Cozer Rápido/Assar Rápido	17, 18
Grelhar Rápido, Guia	18, 19
Cozer e Assar Temporizado	23, 27, 28
Cozer/Assar Tradicional	22, 23
Grelhar Tradicional, Guia	24

Retire a fita de embalagem

Para assegurar que nenhum dano ocorra no acabamento do produto, o modo mais seguro para remover adesivos deixados pela fita de embalagem, em novos eletrodomésticos, é uma aplicação de líquido detergente doméstico de lava pratos, óleo mineral ou óleo de cozinhar. Aplique com um pano seco e então aplique um polidor de eletrodomésticos para limpar completamente e proteger a superfície.

Nota:

A fita plástica deverá ser retirada da moldura cromada nas partes do forno. Ela não poderá ser retirada, se estiver endurecida pelo calor.

Serviços ao Consumidor

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

*Antes de
usar o seu
forno
elétrico
TOUCH*

Leia, cuidadosamente, este manual. Ele foi preparado para ajudá-lo no funcionamento e manutenção adequados do seu novo forno elétrico de parede.

Mantenha-o, à mão, para esclarecer suas dúvidas.

Se você não entender algo ou necessitar mais ajuda, entre em contato com o nosso

SAC - Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram

0800-7717788 - Território Nacional

Horário de atendimento: Segunda a Sexta, das 8h às 17h e Sábado das 8h às 12h. Se preferir, contate-nos pelo e-mail ou site:

gemonogram@mabebr.com.br

www.gemonogrambrasil.com.br

*Escreva os
números do
modelo e o
de série*

Queira por gentileza escrever esses números nos espaços abaixo:

Número do Modelo

Número de Série

Utilize esses números em qualquer correspondência ou chamadas de serviço referentes a seu novo forno de parede.

*Se você
receber um
forno de
parede
danificado*

Contate, imediatamente, o seu revendedor (ou instalador) que lhe vendeu o forno

*Economize
tempo e
dinheiro*

Antes de chamar a assistência técnica, examine primeiro a nossa tabela de "Solução de Problemas".

Ela lista os problemas operacionais de menor importância que você mesmo poderá corrigir.

*Caso você
necessite de
serviços*

Entre em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram.

Tenha sempre a nota fiscal em mãos, para o atendimento.

Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram

0800-7717788 - Território Nacional

Horário de Atendimento:

Segunda a Sexta das 8 h às 17:00 h e

aos Sábados das 8 h às 12 h

Se preferir contate-nos pelo "e-mail":

gemonogram@mabebr.com.br

www.gemonogrambrasil.com.br

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

⚠️ ALERTA!

Para sua segurança, a informação neste manual deverá ser seguida para minimizar o risco de incêndio, explosão, choque elétrico ou para evitar danos materiais, danos pessoais ou morte.

IMPORTANTE AVISO DE SEGURANÇA

- A isolação de fiberglass nos fornos pirolíticos libera uma pequena quantidade de monóxido de carbono durante o ciclo de limpeza.

A exposição poderá ser minimizada pela ventilação de janela aberta ou usando um ventilador ou exaustor.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar o seu eletrodoméstico, siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- **ALERTA:** Instruções de aterramento: Conecte a um sistema metálico de aterramento e de fiação permanente ou disponibilize um condutor de aterramento do equipamento com condutores de circuito e conecte ao terminal terra do equipamento ou fiação do eletrodoméstico.
- **ALERTA:** Para reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndio, danos pessoais ou exposição a doses excessivas de energia de microondas:
- Utilize este eletrodoméstico apenas para o fim a que se destina, conforme o descrito neste Manual do Usuário. Não use produtos químicos ou vapores corrosivos neste forno. Ele foi projetado especificamente para cozinhar e aquecer alimentos e não foi para uso industrial ou de laboratório.
- Certifique-se de que seu forno esteja adequadamente instalado e aterrado por um instalador habilitado, de acordo com as Instruções de Instalação fornecidas.
- Certifique-se de que o forno esteja firmemente instalado em um gabinete o qual deverá estar seguramente preso à estrutura da casa. Não permita que ninguém se pendure na porta do forno.
- Peça ao instalador que lhe mostre a localização do disjuntor ou do fusível. Marque-a para fácil identificação.
- Não tente consertar ou substituir qualquer parte do seu forno de parede a menos que claramente recomendado neste manual. Todo e qualquer conserto ou manutenção deve ser feito por técnico habilitado.
- Ensine as crianças a não brincar com os controles ou qualquer outra parte do forno.
- Nunca deixe a porta do forno aberta quando você não estiver controlando o forno.

- Não armazene este forno em ambientes externos. Não use este forno próximo de água, por exemplo, próximo de tanques ou pias, locais úmidos, proximidade de piscina ou lugares semelhantes.
- Não cubra ou bloqueie as aberturas do forno.
- Mantenha panos de pratos, pegadores de assadeiras e outros panos seguramente afastados do forno.
- Para sua segurança, nunca use o seu eletrodoméstico para aquecer ou esquentar o ambiente.
- Mantenha utensílios de plástico, de madeira bem como alimentos enlatados seguramente afastados do forno.
- Mantenha o forno livre de acúmulo de gordura.
- Mantenha sempre coberturas de parede, cortinas ou ornamentos afastados a uma distância segura do forno.
- Não deixe gordura cozendo ou outro material inflamável se acumular no interior ou próximo do forno.
- Não armazene ou use materiais combustíveis, gasolina ou vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro eletrodoméstico.
- Não guarde materiais inflamáveis no forno.
- Não use água sobre gordura em chamas. Nunca pegue uma panela em chamas. Desligue os controles. Chamas no forno poderão ser extintas fechando-se a porta do forno e desligando o forno ou usando um extintor de pó químico seco ou de espuma.
- Não use folhas de alumínio para revestir as partes inferiores internas do forno. A colocação inadequada dessas folhas poderá resultar em choque elétrico ou incêndio.
- Antes de fazer qualquer reparo ou conserto, DESCONECTE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO DO FORNO NO PAINEL DE DISTRIBUIÇÃO DA RESIDÊNCIA RETIRANDO O FUSÍVEL OU DESARMANDO O DISJUNTOR.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não use este forno se o cabo de alimentação ou o plugue estiverem danificados, se o forno não estiver funcionando adequadamente, estiver danificado ou tenha sofrido queda.
- Todo e qualquer conserto, manutenção ou ajuste deve ser feito por técnico habilitado. Consulte a lista da nossa Rede de Serviços Autorizada GE e chame o posto mais próximo de sua residência.
- Não deixe crianças sozinhas - crianças não deverão ficar sozinhas ou sem vigilância em área onde um eletrodoméstico está em funcionamento. Nunca permita que elas sentem ou permaneçam em qualquer parte deste eletrodoméstico.
- Não toque nos elementos de aquecimento do forno ou na superfície interna do forno. Estas superfícies poderão estar suficientemente quentes para provocar queimaduras, mesmo que escuras. Durante e após o uso, não toque ou deixe panos ou outros materiais inflamáveis em contato com qualquer área interna do forno; espere tempo suficiente para esfriar. Potencialmente, superfícies quentes incluem as aberturas de ventilação do forno e superfícies próximas das aberturas incluindo aquelas ao redor da porta do forno, extremidades do visor na porta e peças metálicas de acabamento acima da porta.
Lembre-se: A superfície interna do forno pode estar quente quando se abre a porta.
- CUIDADO: ITENS DE INTERESSE PARA CRIANÇAS NÃO DEVEM SER COLOCADOS NUM ARMÁRIO SOBRE O FORNO OU NA ÁREA DE RESPINGOS DO FORNO - CRIANÇAS SUBINDO NO FORNO PARA PEGÁ-LOS PODEM SE QUEIMAR SERIAMENTE.
- Nunca use roupas folgadas ou soltas enquanto estiver usando o este eletrodoméstico. Seja cuidadoso ao pegar algo que esteja acima do forno. Materiais inflamáveis poderão se incendiar se entrarem em contato com elementos de aquecimento do forno e poderão causar queimaduras severas.
- Não aqueça recipientes de alimentos fechados; o acúmulo de pressão poderá causar a explosão do recipiente causando danos pessoais.
- Nunca bloqueie as aberturas de ventilação do forno.
- Coloque as prateleiras do forno na posição desejada quando o forno estiver frio. Se precisar manusear as prateleiras enquanto quentes, não deixe que as luvas de proteção para manuseio entrem em contato com os elementos de aquecimento.
- Nunca deixe jarras ou latas de recolhimento de gordura no ou próximo do forno.
- Puxando a prateleira para fora até o ponto de parada é conveniente para se levantar alimentos pesados. É também uma precaução contra queimaduras que poderiam resultar devidas ao contato com as superfícies quentes da porta ou as paredes do forno.
- Quando usar sacos para cozinhar ou assar alimentos no forno, siga as instruções do fabricante.
- Não use seu forno para secar jornais. Se sobre aquecidos poderão pegar fogo.
- Não use o forno como área de armazenamento. Itens armazenados no forno poderão incendiar.
- Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos no forno quando ele não estiver em uso.
- Não permita que ninguém suba, permaneça ou se dependure sobre a porta. Eles poderão danificar o forno e causar danos pessoais.
- Use luvas de proteção secas para segurar as panelas- luvas úmidas ou molhadas em superfícies quentes poderão causar queimaduras por causa do vapor. Não deixe as luvas protetoras se aproximarem dos elementos de aquecimento do forno. Não use uma toalha ou pano grosso.
- Depois de grelhar, retire o recipiente de grelhar para fora do forno e limpe-o. Gordura deixada nesse recipiente poderá incendiar da próxima vez que você usar o recipiente.
- Afaste-se do forno ao abrir a porta do forno. O ar quente ou vapor que escapa pode provocar queimaduras nas mãos, rosto e/ou olhos.
- Riscos grandes ou impactos nos vidros da porta do forno poderão conduzir à quebra ou estilhaçamento do vidro.
- Limpe somente as peças listadas neste Manual do Usuário.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

ALERTA!

Para sua segurança, a informação neste manual deverá ser seguida para minimizar o risco de incêndio, explosão, choque elétrico ou para evitar danos materiais, danos pessoais ou morte.

FORNO TRIVECTION

Leia e siga a seção "PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À DOSES EXCESSIVAS DE ENERGIA DE MICROONDAS"

Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:

- **Não cozinhe demais os alimentos.** Vigie atentamente o forno se introduzir, no forno, papel, plástico ou outro material para facilitar o cozimento.
- **No modo descongelamento, retire os arames recobertos de plástico ou fechos metálicos** usados para fechar os recipientes ou sacos de papel ou plástico, antes de colocá-los no forno.
- **Quando usar sacos para cozinhar alimentos no forno,** não use os arames recobertos de plástico para fechar o saco.
- **Não utilize papel toalha.**
- **Não use o seu forno para secar jornais.**
- **Não cozinhe demasiadamente as batatas.** Poderão desidratar e incendiar causando danos a seu forno.
- Não use o forno se estiver vazio para evitar danos ao forno e risco de incêndio.
- **Não utilize o forno para armazenar.** Não deixe produtos de papel, utensílios para cozinhar ou alimentos no forno, enquanto ele não estiver em uso.
- **Se os materiais no interior do forno incendiarem,** mantenha a porta fechada, desligue o forno e desconecte-o da tomada elétrica. Desligue a energia no painel de fusíveis ou disjuntores. Se abrir a porta o fogo poderá espalhar-se.
- **Este forno não está aprovado e não foi testado para uso marinho.**
- **Alguns produtos como ovos inteiros e recipientes fechados** (por exemplo, frascos fechados) explodirão e não devem ser aquecidos neste forno. Esse uso do forno poderá causar lesões pessoais.
- **Não cozinhe ovos neste forno.** A pressão poderá acumular-se dentro da gema do ovo e fará que estoure, possivelmente causando lesões.
- **Não estoure pipocas no seu forno.**
- **Os alimentos com pele externa não furada** como batatas, salsichas, maçãs, fígado de galinha e outras, assim como as gemas de ovo, devem ser perfuradas para permitir que o vapor escape durante o cozimento.
- **Não descongele bebidas congeladas em garrafas de pescoço estreito** (especialmente bebidas com gás carbônico). Embora o conteúdo esteja aberto, a pressão poderá se acumular. Isso poderá causar a quebra do vasilhame, causando possíveis lesões.
- **Os alimentos quentes e o vapor poderão causar queimaduras.**
Tenha cuidado ao abrir qualquer vasilhame com alimentos quentes, incluindo os sacos de pipocas ou bolsa especiais para cozinhar e caixas. Para evitar possíveis lesões, dirija o vapor para longe de seu rosto e mãos.
- **Da mesma maneira que o recomendado para outros aparelhos, é necessária supervisão direta quando ele for usado por crianças.**

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À DOSES EXCESSIVAS DE ENERGIA DE MICROONDAS

- (a) **Não opere** o produto com a porta aberta, pois isso pode resultar em exposição perigosa à energia de microondas. É importante não anular ou obstruir os interruptores de segurança.
- (b) **Não coloque** quaisquer objetos entre a parte frontal do forno e a porta; além disso, não permita que poeira grossa ou resíduos de limpadores acumulem nas superfícies de vedação.
- (c) **Não opere o forno** se o mesmo estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche adequadamente e que não haja nenhum dano a qualquer das partes abaixo:
 - (1) porta (envergada)
 - (2) dobradiças e trincos (quebrados ou frouxos)
 - (3) vedações da porta e superfícies de vedação.
- (d) **O forno deve** ser ajustado ou consertado somente pelo pessoal de um serviço autorizado.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

TODAS ESTAS COISAS SÃO NORMAIS COM SEU FORNO TRIVECTION™

- Vapor escapando do forno.
- Poderá ocorrer diminuição da iluminação do forno e mudança no som do ventilador.
- O ventilador do microondas poderá funcionar com os dois fornos desligados. Ele estará resfriando o controle e desligará por si só.
- alguma interferência no rádio e TV poderá ocorrer durante o funcionamento do forno. É semelhante à interferência causada por outros eletrodomésticos e não indica um problema com seu forno.

FORMAÇÃO DE ARCO ELÉTRICO

Ao ver a formação de arco elétrico, abra a porta e corrija o problema.

Arco elétrico é o nome para faíscas no interior do forno. O arco elétrico é causado por:

- Metal ou papel metálico tocando na lateral do forno.
- Papel metálico não moldado aos alimentos (as abas dobradas são como antenas).
- Metais como, por exemplo, os arames forrados que se usam para fechar alguns pacotes, alfinetes em aves, ou pratos com molduras de ouro, dentro do forno.
- Toalhas de papel reciclado que contêm traços pequenos de metal e que são usados no forno.

ÁGUA SUPER AQUECIDA E FERVURA ESPONTÂNEA

Líquidos como água, café ou chá poderão superaquecer além do ponto de ferver. O borbulhar ou visualização do ferver nem sempre estará presente quando se retirar o recipiente do forno de microondas.

ISSO PODERÁ CAUSAR LÍQUIDOS MUITO QUENTES QUE FERVERÃO REPENTINAMENTE FORA DO RECIPIENTE OU QUANDO SE COLOCAR ALGO COMO UMA COLHER OU OUTRO UTENSÍLIO NO SEU INTERIOR.

COZINHE COMPLETAMENTE A CARNE VERMELHA E AS AVES

- Cozinhe completamente a carne vermelha e as aves. A carne vermelha até uma temperatura INTERNA de 72 °C e a carne de aves até uma temperatura INTERNA de pelo menos 83 °C.
- O cozimento até estas temperaturas geralmente protege contra enfermidades causadas pelos alimentos.

FORNO PIROLÍTICO (AUTO LIMPEZA)

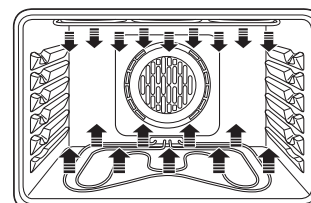
- **Não limpe a gaxeta da porta do forno.** A gaxeta da porta é essencial para uma boa vedação. Deve-se tomar cuidado para não esfregar, danificar ou retirar a gaxeta.
- **Não use limpadores de forno.** Nenhum limpador comercial ou de recobrimento protetor de forno deverá ser usado no interior ou em qualquer parte do forno. Os resíduos de limpadores de forno poderão danificar o interior do forno no ciclo de auto limpeza.
- **Mantenha desobstruídas as aberturas de ventilação.**
- **Antes de fazer a auto limpeza do forno,** retire o recipiente de grelhar, grade e outros utensílios de cozinha.
- **Certifique-se de remover o excesso de respingos antes de iniciar a auto limpeza.**
- **Se o ciclo pirolítico não funcionar adequadamente** desligue o forno e a energia elétrica de alimentação do forno. Chame a Assistência Técnica GE.
- **Ouçã o ventilador.** Um ruído do ventilador deverá ser ouvido durante o ciclo de auto limpeza. Se não, chame a Assistência Técnica GE.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

O forno Monogram com tecnologia Trivection™ é um forno de parede, com operação conjunta de microondas, para cozer alimentos em até cinco vezes mais rápido do que um forno tradicional. Este forno disponibiliza a flexibilidade para cozer alimentos em modos tradicionais (cozer ou grelhar), modos por convecção (cozer com convecção e assar por convecção) ou modos rápidos (cozer rápido e grelhar rápido). Este forno apresenta controles fáceis de usar que guiarão você pelas operações do forno.

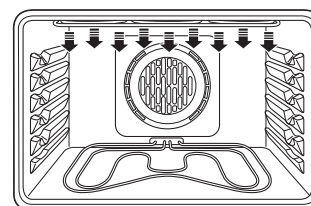
Cozer

Cozer é cozinhar com ar quente. Os elementos, superior e inferior, ciclam o ar para frente e para trás, para aquecer o ar e manter a temperatura. Usado para cozer e assar tradicionais. Ótimo para itens delicados.



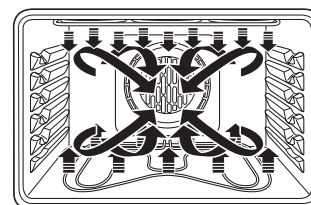
Grelhar

O calor é fornecido pelo elemento superior para grelhar o seu alimento. Poderá ser usado com a porta do forno aberta ou fechada.



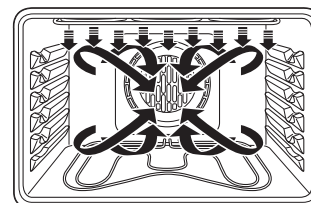
Cozer por convecção-multi e uma prateleira

O calor é fornecido pelo elemento na parte traseira do forno, junto com os elementos superior e inferior. O ar circulará com um sistema de ventiladores com reversão. O ventilador mudará o sentido para disponibilizar uniformidade e douração da superfície. A opção **Multi Rack** (multi prateleira) é ideal para cozer alimentos com uniformidade quando se usar mais de uma prateleira. A opção **1 Rack**, usada com uma prateleira para alimentos, cozinha mais rápido do que o modo **BAKE** (cozer).



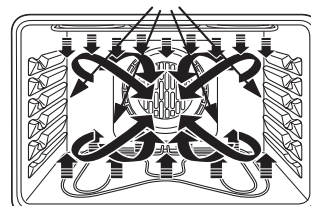
Assar por convecção

O calor é fornecido pelo elemento superior e circula com o sistema de ventiladores com reversão. O ventilador mudará de direção para disponibilizar uniformidade e douração da superfície. Bom para assar peças grandes e descobertas de carne ou aves. Assa alimentos até 25% mais rápido.



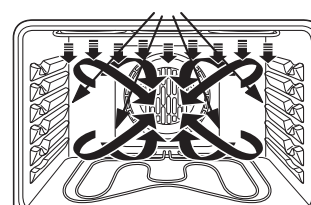
Cozer rápido

O calor é fornecido pelos três elementos e microondas. A exata combinação de elementos é automaticamente determinada pela categoria de alimento selecionado. O ar é circulado com o sistema de ventiladores com reversão, mencionado acima. **Ideal para cozer e assar alimentos até cinco vezes mais rápido.**



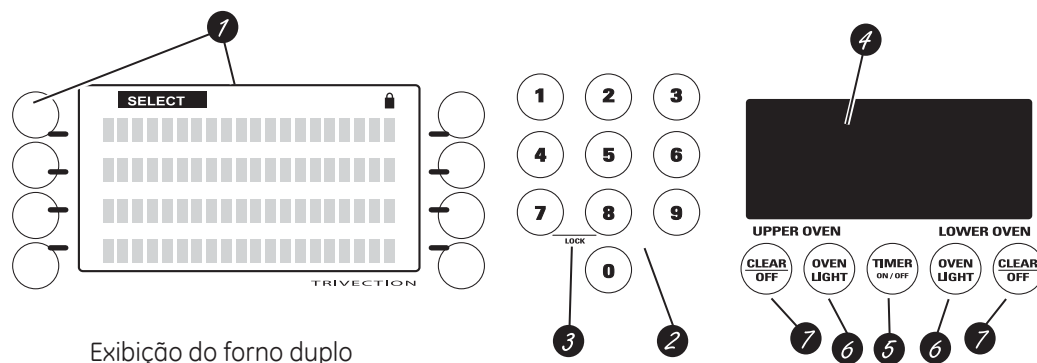
Grelhar rápido

O calor é fornecido pelo elemento superior e microondas. O ar é circulado com o sistema de ventiladores com reversão, mencionado acima. A porta deverá estar fechada. **Ideal para grelhar alimento em cozimento "ponto" ou bem passado, duas vezes mais rápido do que o grelhar tradicional.**



Uso dos Controles do Forno

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS



Exibição do forno duplo

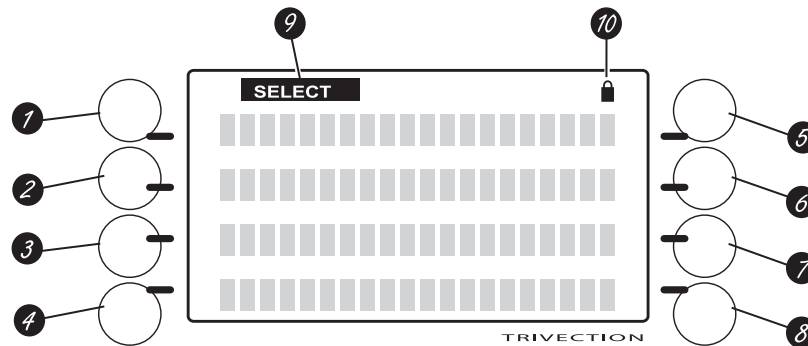
Disposição dos controles do forno e descrições

- 1 TELA DE CONTROLE E TECLADO.** Todos os modos de cozer, recursos especiais e ajustes do forno são direcionados e processados na tela de controle. As instruções para a operação do forno e acesso para as informações necessárias serão exibidas na tela de controle.
- 2 TECLADO NUMÉRICO.** Usado para digitar a informação que utiliza números como hora do dia no relógio, timer, temperatura do forno, hora de início e duração da operação para cozimento temporizado e auto limpeza.
- 3 LOCK (TRAVAMENTO DOS CONTROLES).** Permite que o usuário trave os controles, de modo que as teclas de contato não possam ser ativadas quando pressionadas.
- 4 EXIBIÇÃO DE HORA E TEMPERATURA.** Toda a informação de hora e temperatura será exibida nesta área como informação de controle para o usuário.
- 5 TIMER.** Liga e desliga o timer. Não controla o forno.
- 6 OVEN LIGHT (ILUMINAÇÃO DO FORNO).** Acende e apaga a iluminação do forno.
- 7 CLEAR/OFF.** Cancela **TODAS** as operações do forno **EXCETO** o relógio e o timer.

Se "F - e um número ou letra" for exibido no display e o controle do forno sinalizar, isso indicará o código de erro de função. Pressione a tecla CLEAR/OFF. Deixe o forno esfriar por uma hora. Coloque, então, o forno novamente em funcionamento. Se o código de erro de função repetir, desconecte a alimentação de energia do forno e chame o Posto Autorizado GE. Se o seu forno foi ajustado para uma operação temporizada e ocorrer uma falta de energia, o relógio e todas as funções programadas precisarão ser reajustados. A hora do dia piscará no display quando ocorrer uma falta de energia.

Uso dos Controles do Forno

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS



Tela de controle e teclado

Pressione a tecla ao lado do display para selecionar o item no display.

Recurso Repouso do Controle do Forno. A qualquer momento que o forno não estiver em uso (sem cozimento, sem limpeza, sem ajuda e sem timers) por mais de 10 minutos, o forno entrará no modo repouso. Enquanto estiver nesse modo, o display do controle não exibirá qualquer texto; ele estará apagado. O relógio continuará sendo exibido no display de hora e temperatura a menos que seja selecionada a opção "no clock" (sem relógio).

Não haverá nenhum sinal audível para indicar que o controle estará entrando no modo repouso. O controle entrará nesse modo mesmo que o controle esteja travado.

O usuário **não pode** desligar este recurso.

Como sair do Modo Repouso. Toque qualquer tecla. A função associada com esse botão não será iniciada, mas o display do controle do menu principal será novamente exibido.

- 1 **SPEEDCOOK** - No modo **Speedcook**, o usuário terá a condição de digitar a categoria de alimento, temperatura e tempo de cozimento.

Speed bake - Coze alimento mais rápido do que os modos tradicionais de cozimento.

Speed broil - Grelha alimento mais rápido do que os modos tradicionais Hi/Lo (alto/baixo) de grelhar.

- 2 **BAKE** - Modo cozer tradicional.

- 3 **CONVECTION.**

Conv 1 -Rack - Função cozer com convecção usada para cozer em uma prateleira.

Conv Multi - Função cozer com convecção usada para cozer em mais do que uma prateleira.

Conv Roast - Função assar com convecção.

- 4 **BROIL**

LO e HI - Função grelhar tradicional.

Speed Broil

- 5 **RECURSOS** - Recursos adicionais relacionados a cozimento.

Defrost (Descongelar) - Para descongelar alimentos. Entre com o tempo de descongelamento usando a tabela da seção *Usando o Recurso de Descongelamento*.

Self-Clean (Auto limpeza) - Para limpar o forno. Veja a seção *Usando o Forno Piroclítico*.

Warmer (Manter aquecido) - Este recurso mantém quente, alimentos cozidos mornos por até 3 horas. Não tem objetivo de reaquecer alimentos frios. Veja a seção *Como ajustar o Forno para Manter Aquecido*

Proof (Levedação) - Este recurso mantém um ambiente morno útil para produtos que estão preparados com fermento para crescimento. Não tem objetivo de manter alimentos quentes ou reaquecer alimentos frios. Veja a seção *Como ajustar o Forno para Levedação*.

Warm (Cozer e Manter Morno) - Quando este recurso for ativado, ele manterá quente, os alimentos cozidos quentes, por até 3 horas, conforme a função Timed Bake (Cozer temporizada). Veja a seção *Como ajustar o Forno para Amornar*.

Sabbath - Recurso projetado para o Sabbath e feriados judaicos. Veja a seção *Usando o recurso Sabbath*.

Uso dos Controles do Forno

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Tela de controle e teclado

6 SETTINGS (AJUSTES). Este forno tem ajustes adicionais que você poderá escolher para usar. Veja a seção *Ajustes*.

7 RECIPES (RECEITAS).

Nota

Em fornos duplos, este recurso somente estará disponível para o forno superior.

Este recurso permite que o usuário armazene até seis combinações de temperatura/tempo de cozimento. O usuário poderá então cozer rápido, cozer ou cozer/assar com convecção uma das seis receitas favoritas sem ter de selecionar os ajustes a cada vez.

8 HELP (AJUDA). Disponibiliza as informações básicas de cada função e como encontrar a função. Se for selecionada a partir da tela de entrada, o recurso dará ajuda geral. Se selecionado durante o desempenho de uma função, esse recurso fornecerá ajuda naquela função. Selecione **EXIT** (sair) para sair do recurso **HELP**.

9 SELECT PROMPT (SELECIONAR PROMPT).

"Prompt" visual ao usuário indicando que uma seleção deverá ser feita a partir da tela de controle.

10 DOOR LOCK INDICATOR (INDICADOR DE TRAVAMENTO DA PORTA). Indica que a porta do forno está travada para auto limpeza.

Relógio, Timer e Travamento do Controle

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Para ajustar o relógio

O relógio deverá ser ajustado para a hora correta do dia para o funcionamento adequado das funções temporizadas automáticas do forno. A hora do dia não poderá ser mudada durante o Cozimento temporizado, um ciclo de auto limpeza ou hora de início postergado.

- 1 Selecione **SETTINGS** (Ajustes).
- 2 Selecione **CLOCK** (Relógio).
- 3 Pressione as teclas numéricas.
- 4 Selecione **ENTER** (Confirmar).

Para ajustar o timer

O timer é do tipo de hora e minutos. Ele não controla as operações do forno. O máximo ajuste do timer é de 9 horas e 59 minutos. Para ajustar 10 minutos NÃO DIGITE 10:00!

Para ajustar o timer:

- 1 Pressione a tecla **TIMER ON/OFF**.
- 2 Pressione as teclas numéricas até que o total de horas que você deseja seja exibido, no display. Por exemplo, para ajustar 2 horas e 45 minutos, pressione 2, 4 e 5 nessa ordem. Se fizer um erro, pressione a tecla **TIMER ON/OFF** e inicie novamente.

- 3 Selecione **START** (Iniciar).

Depois de selecionar **START, SET** desaparecerá; isso indica que o tempo está em contagem regressiva, embora o display não mude até que um minuto tenha passado. Os segundos não serão exibidos no display, até o último minuto da contagem regressiva.

- 4 Quando o timer atingir **:00**, o controle emitirá um bipe por 3 vezes seguido de um bipe a cada 6 segundos até que a tecla **TIMER ON/OFF** seja pressionado.



Para reinicializar o timer

Se o tempo remanescente não estiver no display (relógio, início postergado ou tempo de cozimento estão no display), chame o tempo remanescente pressionando a tecla **TIMER ON/OFF** ou use **REVIEW TIMES**.

Você poderá mudá-lo pressionando a tecla **TIMER ON/OFF** e então, pressionar as teclas numéricas até ser exibido, no display, o tempo desejado.

Para cancelar o timer

Pressione, duas vezes, a tecla **TIMER ON/OFF**.

Travamento do controle

Permite que você trave todos os controles de modo que os botões do painel de controle não possam ser ativados quando pressionados.

Nota

Este recurso travará os controles e botões nos dois fornos.

Para travar / destravar os controles:

1. Mantenha pressionados, ao mesmo tempo e por três segundos, os botões **7** e **8** até que a tela do controle exiba **"CONTROL IS LOCKED"** (Controle está travado.)
2. Para destravar, mantenha pressionados, ao mesmo tempo e por três segundos, os botões **7** e **8** até que seja apagado **"CONTROL IS LOCKED"** (Controle está travado) e o menu principal seja exibido.



Quando este recurso estiver ativado e se tentar ajustar os controles, o display exibirá **"CONTROL IS LOCKED"** (Controle está travado).

Notas

O modo de travamento do controle afetará todos os botões.

O ajuste será retido na memória depois de uma falta de energia.

Uso do Forno

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Antes de iniciar

Para evitar possíveis queimaduras, coloque as prateleiras na posição desejada, antes de ligar o forno.

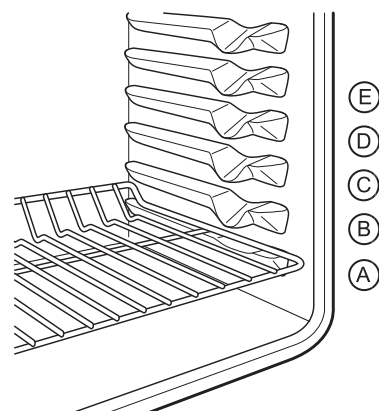
As prateleiras têm paradas-travas de modo que quando colocadas corretamente nos suportes, elas irão parar antes de sua saída total e não inclinarão. Ao colocar e retirar utensílios, puxe a prateleira fora até a parada no suporte da prateleira.

Para retirar uma prateleira, puxe-a em sua direção, incline a extremidade frontal para cima e puxe-a para fora.

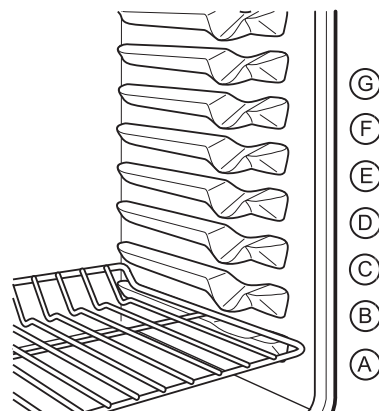
Para recolocar, coloque a extremidade da prateleira (parada-trava) no suporte, incline o frontal para cima e empurre-a para dentro.

Nota

Nos fornos duplos, o projeto da prateleira é exclusivo para o forno Trivection superior. Devido a isso, as prateleiras do forno superior e as do inferior não são intercambiáveis.



Forno Trivection simples
5 posições de prateleiras A~E..



Forno Trivection duplo
7 posições de prateleiras A~G.

Nota

Um ventilador de refrigeração funcionará, automaticamente, durante todos os modos de cozimento. Ele ligará para refrigerar as partes internas e poderá funcionar até 1 hora e meia, depois que o forno for desligado.



Uso do Forno Trivection™

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Operação de suporte de microondas

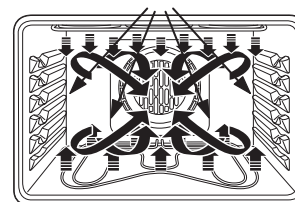
No forno Trivection, microondas são usadas para complementar o cozimento.

A combinação de microondas, ventilador de convecção e elementos de aquecimento são exclusivos para cada categoria de alimento.

Nota

As microondas serão ligadas e desligadas, durante o cozimento, para melhor distribuição de calor ao alimento.

A energia de microondas desligará e o tempo de cozimento interromperá a contagem regressiva, quando a porta do forno for fechada.



Nota

O ventilador de convecção ligará e desligará, e trocará a direção durante o ciclo de cozimento, para melhorar a distribuição de ar quente pelo forno. O ventilador de convecção desligará quando a porta do forno for aberta.

Conversão automática (Auto Recipe™) de receitas

Você poderá usar suas receitas favoritas no forno Triconvection.

No cozimento rápido, digite a temperatura tradicional e o tempo de cozimento/quantidade máximo/a da receita. No cozimento rápido, o recurso Auto Recipe™, converterá, de forma automática, o tempo de cozimento tradicional no tempo adequado de cozimento rápido.

O tempo convertido será exibido após iniciar a operação do forno. Esse tempo poderá ser até 5 vezes mais rápido do que o cozimento tradicional baseado no tipo de alimento.

Utensílios de cozinha para cozimento rápido

Você poderá usar utensílios de cozinha que sejam seguros para forno. Recipientes de papel, plástico e utensílios para cozer resistentes ao calor que são recomendados para o cozimento tradicional, também poderão ser usados para o cozimento rápido. Entretanto, eles não deverão ser usados em temperaturas maiores do que as recomendadas pelo fabricante dos utensílios.

Se você estiver cozendo com várias panelas, deixe espaço entre elas. Formação de arco elétrico é o termo usado, em microondas, para faíscas no interior do forno. Para evitar o arco, certifique-se de que haja pelo menos 2,5 cm entre superfícies metálicas - panelas, parede da cavidade, folha de alumínio.

Não envolva completamente o alimento com metal e/ou folha metálica durante o cozimento rápido - você não terá economia de tempo (por exemplo, embrulhar batata com folha metálica, usar panela de assar com tampa).

Ao usar uma panela metálica, não cubra com tampa ou folha metálica (você poderá usar uma tampa de vidro ou papel pergaminho). Entretanto, folha poderá ser usada para isolar o alimento quanto à excessiva douração ou cozimento (por exemplo, colocar pequenas tiras de folha de alumínio nas pontas de asas e pernas de aves). Também, cobertura de folha de alumínio poderá ser usada sobre alimento (p.ex. grandes caçarolas congeladas) perto do final do tempo de cozimento para evitar a excessiva douração ou cozimento.

NÃO USE, NO FORNO, INVÓLUCROS DE PAPEL FEITOS DE UMA COMBINAÇÃO DE FOLHA METÁLICA E PAPEL, nos modos de cozimento rápido. Por exemplo, alguns pães congelados ou delicatessen são cozidos e vendidos nesses invólucros. Retire o alimento do invólucro e faça o cozimento rápido, em uma travessa plana de metal.

Ao cozinhar rápido com panelas de metal, as pesadas de alumínio são recomendadas para os melhores resultados.

Ao cozer rápido com utensílios de pedra ou pedras de cozer, consulte o manual do usuário do fabricante para uso e manutenção adequados. Para os melhores resultados, pré-aqueça as pedras planas de cozer.

Se o fabricante não recomendar pré-aquecimento, não as use no modo de cozimento rápido. **Não use inserções de piso de lareira durante o cozinhar rápido.**

Use panelas com laterais baixas, sempre que for possível. Uma panela rasa permite circulação de ar mais eficiente ao redor do alimento.

Utensílios de cozer com acabamento escuro ou fosco produzirão douração mais escura no alimento. Quando grelhar rápido, é importante que você use o recipiente de grelhar com grade para melhores resultados. O recipiente é usado para recolher a gordura derramada e a grade para evitar salpicos de gordura.

Uso do Forno Trivection™

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Outras sugestões para cozimento rápido

Você deverá pré-aquecer seu forno. Coloque o alimento no forno depois do bipe de pré-aquecimento quando o forno exibir "Put Food In Oven" ("Coloque alimento no forno") e então, pressione a tecla **START** (Iniciar). **Você deverá pressionar essa tecla depois de colocar o alimento no forno para iniciar o modo de cozimento rápido.** Ao selecionar uma categoria de alimento de cozinhar rápido, veja a tabela em página a seguir. Todos os alimentos congelados deverão ser cozinhados rápidos usando a categoria FROZENFOODS (alimentos congelados). Ao cozer batatas, a temperatura de cozimento recomendada é de 350°F (177°C) e o tempo de cozimento é de 90 minutos, para batatas de tamanho médio. Adicione 15~30 minutos para batatas grandes ou quando cozer mais de quatro batatas. Em geral, ao cozinhar carnes embrulhadas em massa ou produtos refrigerados, use a categoria Bolacha/Pãozinho ou Alimentos Cozidos. Para receitas que utilizem muito queijo, leite e/ou ovos, use a categoria de Alimentos Cozidos. Grandes quantidades de alimentos ou várias prateleiras de alimentos poderão exigir tempo adicional. Verifique o ponto de cozimento do alimento, quando pedido, e continue o cozimento. Itens como aperitivos, cookies, bolachas e pãezinhos poderão ser cozidos rápido em várias prateleiras. O tempo de cozimento poderá aumentar ligeiramente para alguns alimentos, mas visto que duas ou três prateleiras estão sendo utilizadas, ao mesmo tempo para cozimento, o resultado final é de ganho substancial. Ao cozinhar vários itens ou panelas, deixe espaço entre eles para máxima circulação de ar.

Bolos e pães rápidos (banana, abobrinha ou de abóbora) não são recomendados para cozimento rápido em várias prateleiras. Coloque bolos lado-a-lado, em uma prateleira para cozimento rápido. Ao usar mais de uma prateleira para cozer estes alimentos, use o modo **CONV MULTI** (Convecção Multi prateleiras). Veja *Usando os modos de convecção*.

Carnes/Aves

Os tempos de cozimento variarão dependendo do corte da carne. Verifique o ponto de cozimento no tempo mínimo de finalização.

Nota

Carnes continuarão a cozer e a temperatura interna subirá depois de retiradas do forno (tempo de repouso).

Use o recipiente de grelhar com grade, fornecidos com seu forno, para melhores resultados.

Como no forno convencional, a folha de alumínio poderá ser usada para isolar o alimento quanto à excessiva douração ou cozimento (por exemplo, colocar pequenas tiras de folha de alumínio nas pontas de asas e pernas de aves). Também, cobertura de folha de alumínio poderá ser usada sobre alimento (p.ex. grandes caçarolas congeladas) perto do final do tempo de cozimento para evitar a excessiva douração ou cozimento. Certifique-se de que a folha está bem fixa ao alimento. Entretanto, grandes quantidades de folha de alumínio ou envolvimento total do alimento com folha, bloquearão a energia de microondas eliminando ganhos de tempo.

Não use, no forno, termômetros de forno, de carne ou arames de amarração no cozimento rápido.

Termômetros "pop-up" em sua carne poderão ser imprecisos. Verifique a temperatura da carne, com termômetro, depois de retirar a carne do forno.

Para os melhores resultados, perus deverão ser cozidos rápido sem recheio.

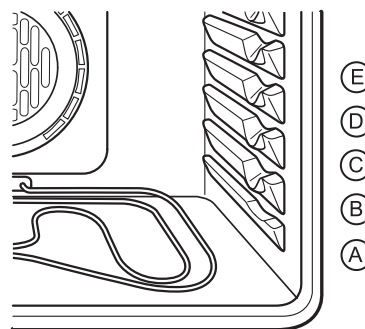
Posições de prateleiras para cozimento rápido

Se cozer em uma prateleira, coloque os alimentos de modo que estejam aproximadamente centrados no forno.

Posições das Prateleiras e Exemplos

- C** Cookies, pizza, torta, muffins, bolos, bolachas, caçarolas.
- B** Filões de pão, bolos fermentados, peças de carne, assados pequenos e médios, galinha inteira.
- A** Itens muito altos: perus, assados grandes, bolos de anjos

Se cozer em duas prateleiras, use as prateleiras A e D para bastante espaço entre itens e ótimos resultados. Se cozer em três prateleiras, use as posições A, C e E.



Posições de prateleiras Forno Trivection™

Como
ajustar o
forno para
cozimento
rápido

- 1 Selecione **SPEEDCOOK** (Cozinhar rápido) no menu principal.
- 2 Selecione **SPEED BAKE** (Cozer rápido) quando cozer ou assar.
- 3 Selecione o tipo de alimento. Você poderá selecionar **FROZEN FOODS** (Alimentos congelados), **MEAT** (Carne) ou **VEG/CASS** (Vegetais/Caçarola).
Selecione **MORE** (Mais) para outras categorias — **POULTRY/FISH** (Ave/Peixe), **BAKED GOODS** (Alimentos cozidos) e **BREADS** (Pães). Veja a tabela para categoria de alimentos e economia de tempos.

Nota

*Você poderá necessitar selecionar uma subcategoria para alguns tipos de alimentos. Por ex., se selecionar **VEG/CASS**, você deverá selecionar entre **BAKED POTATO (batata cozida)**, **VEGETABLE (vegetal)** ou **CASSEROLE (caçarola)**.*

- 4 Digite a temperatura de cozimento da receita.
- 5 Digite o tempo de cozimento máximo da receita ou da embalagem.
- 6 Selecione **START**. O tempo de cozimento converterá, automaticamente, para o tempo mais curto e o exibirá na tela de controle.
- 7 Você deverá sempre pré-aquecer seu forno. Espere pelo sinal de pré-aquecimento e a mensagem no display **"PUT FOOD IN OVEN"** (**Coloque alimento no forno**), antes de colocar o alimento no forno.

- 8 Selecione **START**. *Start não será exibido na tela de controle, até que a porta seja aberta e o alimento seja colocado no forno. Você deverá pressionar essa tecla para iniciar o modo de cozimento. A contagem regressiva de tempo será iniciada.*

Nota

O alimento poderá ser verificado a qualquer momento bastando abrir a porta. Os ventiladores de microondas e de convecção desligarão e a contagem regressiva será interrompida, enquanto a porta estiver aberta. Todos os três reiniciarão quando a porta for fechada.

- 9 Verifique o alimento quando pedido e adicione mais tempo, se necessário.

*No final do tempo de cozimento, o forno pedirá ao usuário para adicionar **"MORE TIME"** (mais tempo) para cozer ainda mais o alimento, se assim for desejado. Adicione mais tempo selecionando **MORE TIME**. Digite o tempo tradicional de cozimento em minutos e selecione **START**. Mais uma vez, o forno converterá, automaticamente, esse tempo no adequado ao cozimento rápido (minuto mais próximo). Se o alimento já terminou o cozimento, pressione **CLEAR/OFF**.*

Tipo de alimento	Subcategoria de alimento	Exemplos de alimentos	Ganho de tempo aproximado(vezes mais rápido)
Frozen Food (Alimento congelado)	Desserts (sobremesas)	Congelado: Tortas, Cookies,Bolo de frutas	1-1/2
	Main Dishes (Prato principais)	Congelado: Entradas, Lasagna, Pizzas	2
	Snack/Sides (Lanches rápidos / Sobras)	Congelado: Lanches rápidos, Aperitivos, Vegetais, Batatas fritas Congelado: Pães, Bolachas	2 a 3
Meat (Carne)	Ham (presunto)	Presunto	1-1/2
	Pork (porco)	Lombo de porco, Porco Assado	2-1/2 a 3
	Beef (carne vaca)	Peça de carne, Carne assada	2-1/2 a 3
	Lamb (cordeiro)	Pernil de Cordeiro	2-1/2 a 3
	Game/Wild (Caça)	Carne de caça	2-1/2 a 3
Veg/Cass	Baked Potato (batata cozida)	Batatas cozidas	5
	Vegetable (vegetais)	Não Congelado: Vegetais (cenouras, abóbora, etc.)	4
	Casserole (Caçarola)	Não Congelado: Caçarolas de Carne ou Lasagna, Não Congelado: Caçarolas de Vegetais	4
Poultry/Fish (Ave/Peixe)	-----	Galinha, Peixe, Peru, Frutos do mar, Galinha Cornúlia	2 a 3
Baked Goods (Itens cozidos)	-----	Cookies, Muffins, Cupcakes, Aperitivos, Bar Cookies, Bolos, Tortas Frescas, Brownies, Soufflê, Bolos de frutas	2
Breads (Pães)	Quick Bread (pão rápido)	Pães rápidos como Pão de Milho, de Banana, Pão levedado, Pizzas	2
	Dough Bread (pão levedado)	Frescos ou Delicatessen	3
	Biscuit/Roll (Pãozinho/pão francês)	Pãozinhos pequenos, Pães doces, Pães de jantar, Fatias de pão	3

Uso do Forno Trivection™

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Guia de assado por convecção

Carnes		Minutos/0,5kg	Temperatura do forno	Temperatura interna	
Vaca	Costela, Costela desossada	Crú**	22-26	325°F (163°C)	140°F (60°C)
	Lombo superior	“Ponto”	26-30	325°F (163°C)	160°F (72°C)
	(1,4 a 2,3 kg)	Bem passado	30-34	325°F (163°C)	170°F (77°C)
	Filé mignon	Crú**	12-16	325°F (163°C)	140°F (60°C)
		“Ponto”	16-20	325°F (163°C)	160°F (72°C)
Porco	Com osso, desossado (1,4 a 2,3 kg)		30-35	325°F (163°C)	160°F (72°C)
Presunto	Enlatado, Pernil (1,4 a 2,3 kg, completamente cozido)		23-28	325°F (163°C)	140°F (60°C)
Cordeiro	Com osso, desossado (1,4 a 2,3 kg)	“Ponto”	25-30	325°F (163°C)	160°F (72°C)
		Bem passado	30-35	325°F (163°C)	170°F (77°C)
Aves	Galinha inteira (1,2 a 1,6 kg)		24–26	325°F (163°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Galinha de Cornuália sem recheio (0,5 a 0,7 kg)		40-45	325°F (163°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Com recheio (0,5 a 0,7 kg)		45-50	325°F (163°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Pato novo (1,8 a 2,3 kg)		28-32	325°F (163°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Peru, inteiro*				
	Sem recheio (4,5 a 7,3 kg)		14-18	325°F (163°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Sem recheio (8,2 a 11 kg)		8-12	325°F (163°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Peito de Peru (1,8 a 2,8 kg)		23-27	325°F (163°C)	170°F (77°C)

* Aves recheadas não são recomendadas para cozimento rápido.

** Carne crua é popular, mas você deve ficar alertado que cozendo somente até 140°F (60°C) significará que alguns organismos de envenenamento de alimentos poderão sobreviver.

Sugestões para grelhar rápido

O seu forno com a tecnologia Trivection™ tem a flexibilidade de grelhar como um forno tradicional ou grelhar rápido. Grelhar rápido carnes é duas vezes mais rápido do que com o grelhar tradicional. O grelhar rápido deverá ser realizado sempre com a porta fechada e o forno deverá ser pré-aquecido. Com o grelhar rápido, virar a carne ou a ave é opcional. Entretanto, use pinças próprias, se virar a carne para não perfurar a carne e perder os sucos. O grelhar rápido em geral produzirá bons resultados para carnes com ponto de cozimento "ponto" ou bem passada. Para carne em grau cru, use o grelhar tradicional.

Os tempos de cozimento poderão variar dependendo do corte da carne. Verifique o ponto de cozimento, no tempo mínimo, usando um termômetro de carne. **NÃO DEIXE** um termômetro de carne na carne ou ave durante o cozimento com tecnologia Trivection uma vez que isso poderá danificar o termômetro.

Use o recipiente de grelhar com grade, fornecidos com seu forno, para melhores resultados.

Corte uniformemente a gordura ao redor das extremidades externas de costeletas e bifes para evitar que enrolem durante o grelhar. Se desejar, deixe a carne marinada antes de grelhar. Pincele com molhos, apenas durante os últimos cinco minutos.

Como ajustar o forno para grelhar rápido

O calor é fornecido pelo elemento superior e microondas. O ar é circulado com o sistema de ventiladores com reversão. A porta do forno deverá estar fechada. **Ideal para grelhar alimento em cozimento "ponto" ou bem passado, duas vezes mais rápido do que o grelhar tradicional.**

- 1 Selecione **SPEEDCOOK** (Cozinhar rápido) no menu principal.
- 2 Selecione **SPEED BROIL** (Grelhar rápido).
- 3 Selecione o tempo de grelhar tradicional para o primeiro lado (use o máximo tempo se for dado o intervalo). Veja a tabela abaixo.

Nota

Se você planejar não virar o alimento, entre com o tempo total para grelhar.

- 4 Selecione **START** para pré-aquecer o forno. O tempo de cozimento converterá, automaticamente, para o tempo mais curto e o exibirá na tela de controle.
- 5 **Você deverá pré-aquecer seu forno.** Espere pelo sinal de pré-aquecimento e a mensagem no display **"PUT FOOD IN OVEN"** (Coloque alimento no forno), antes de colocar o alimento no forno.

- 6 Selecione **START**. *Start não será exibido na tela de controle, até que a porta seja aberta e o alimento seja colocado no forno. A contagem regressiva de tempo será iniciada.*

Nota

O alimento poderá ser verificado a qualquer momento bastando abrir a porta. Os ventiladores de microondas e de convecção desligarão e a contagem regressiva será interrompida, enquanto a porta estiver aberta. Todos os três reiniciarão quando a porta for fechada.

- 7 Verifique o alimento quando pedido. Vire, como seja necessário, e adicione mais tempo para o segundo lado.

No final do tempo de cozimento, o forno pedirá ao usuário para adicionar **"MORE TIME"** (mais tempo) para cozer ainda mais o alimento, se assim for desejado. Adicione mais tempo selecionando **MORE TIME**. Digite o tempo tradicional de cozimento em minutos e selecione **START**. Mais uma vez, o forno converterá, automaticamente, esse tempo no adequado ao cozimento rápido (minuto mais próximo). Se o alimento já terminou o cozimento, pressione **CLEAR/OFF**.

Tabela tradicional de grelhar para grelhar rápido

Alimento	Quantidade e/ou espessura	Posição Prateleira	Tempo 1º lado (min.)	Tempo 2º lado (min.)	Notas
Carne moída	900g 12 a 20 mm espess.	D	10	8	Espaçar uniforme na panela. Até 8 tortinhas de carne leva o mesmo tempo.
Bifes					
Quase "ponto"	25 mm espess. (cerca de 0,9 a 1,3 kg)	D	11	10	Bifes com menos de 25 mm cozem antes de dourar.
"Ponto"		D	13	12	Coza o primeiro lado até a douração desejada. Gire e termine o segundo lado no grau desejado. Corte a gordura.
Quase "ponto"	35 mm espess. (cerca de 1,4 a 1,8 kg)	D	14	13	
"Ponto"		D	17	16	
Galinha	1 inteira, limpa (cerca de 1,3 a 1,6 kg)	C	35	25	
	6 peitos com ossos 340 a 400g cada	C	28	26	Pincele cada lado com manteiga derretida. Grelhe, primeiramente, o lado da pele para baixo.
	6 peitos sem ossos 150 a 200g cada	D	12	10	
Peixe	4 Filés, 7 a 13 mm de espess.	E	7	Não vire.	Coloque lado da pele para baixo. Pincele com azeite de oliva.
	4 Filés, 19 a 25 mm de espess.	D	14	Não vire.	Coloque lado da pele para baixo. Pincele com azeite de oliva.
	4 Steaks, 25 mm de espess. (cerca de 1,0 kg)	D	10	10	Se desejar, pincele com manteiga e limão antes e durante o cozer.
Lagosta (rabos)	2-4, 250 a 350 g cada	C	18-20	Não vire.	Corte pela traseira da carapaça. Abra separando. Pincele com manteiga derretida depois da metade do tempo de grelhar.
Costeletas de porco	6 cost. com 12 mm de espess. (cerca de 1,0 kg)	E	9-11	7	Corte a gordura.
	6 cost. com 25 mm de espess. (cerca de 2,0 kg)	D	23	14	Corte a gordura.
Presunto (fatias)	2 pré-cozido-12 mm de espess.	D	13	6	
Cordeiro (costeleta)	4 costeletas, 40 mm de espess. (cerca de 0,8 kg)				
"Ponto"		D	12	9	Corte a gordura.
Bem passada		D	14	12	

Uso do Recurso Descongelamento

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Utensílios/ Sugestões para descongelar

Permite descongelar alimentos por um intervalo de tempo selecionado.

Para melhores resultados, retire o alimento da embalagem e **coloque no recipiente de grelhar e grade**. Se for deixar o alimento na embalagem ela deverá ser perfurada ou ventilada para evitar o acúmulo de calor.

Coloque o alimento no forno de acordo com o *Guia de Descongelamento*.

Você poderá usar todos os utensílios de cozinha/recipientes que sejam seguros pra uso no forno ou em microondas. Formação de arco elétrico é o termo usado em microondas para faíscas no interior do forno. Para evitar o arco, certifique-se de que haja pelo menos 2,5 cm entre superfícies metálicas - panelas, parede da cavidade, folha de alumínio. **Pratos com moldura metálica não deverão ser usados uma vez que poderá ocorrer arco elétrico. Retire as amarrações de fios metálicos dos sacos de papel ou plástico, antes de colocá-los no forno.**

Não envolva completamente alimento com metal e/ou folha de alumínio.

Os recipientes de plástico usados para armazenar deverão ser destapados antes de descongelar.

Os alimentos que se deterioram facilmente não devem repousar, depois do descongelamento, por mais de uma hora. A temperatura ambiente promove o crescimento de bactérias danosas.

Tenha cuidado ao retirar panelas metálicas e de pedra depois do descongelamento. Elas poderão ter esquentado e você precisará de uma luva de proteção.

Para um descongelamento mais uniforme, vire os alimentos, separe e rearranje quando pedido. Certifique-se de que as peças grandes de carne estejam completamente descongeladas antes de cozinhá-las. Veja o *Guia de Descongelamento* para informações adicionais.

Após descongelaram, os alimentos deverão estar frios, mas completamente moles. Se ainda tiverem um pouco de gelo, leve-os novamente ao microondas, por período curto, ou deixe que repousem, por alguns minutos.

Como ajustar o forno para descongelar alimentos

- 1 Coloque o alimento no forno.
- 2 Selecione **FEATURE** (Recursos) no menu principal.
- 3 Selecione **DEFROST** (Descongelar).
- 4 Digite o tempo de descongelamento em horas e/ou minutos. Veja a tabela na página seguinte.
- 5 Selecione **START**.

Nota

O alimento poderá ser verificado a qualquer momento bastando abrir a porta. Os ventiladores de microondas e de convecção desligarão e a contagem regressiva do tempo de descongelamento será interrompida, enquanto a porta estiver aberta. Eles reiniciarão quando a porta for fechada.

- 6 Verifique o alimento e vire, quando pedido. Adicione mais tempo, se desejado.

*No final do tempo de cozimento, o forno pedirá ao usuário para adicionar "**MORE TIME**" (mais tempo). Adicione mais tempo selecionando **MORE TIME**. Digite o tempo em minutos. Se o alimento já terminou o descongelamento, pressione **CLEAR/OFF**.*

Uso do Recurso Descongelamento

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Guia para descongelar alimento

Alimento	Posição Prateleira	Tempo de descongelamento (min./450g)	Tempo de repouso (min.)	Notas
Carne moída 450g	D	9	5	Vire, separe e retire carne descongelada nos sinais.
acima de 450g	C	9	10	
Hambúrguer	D	9	5	Vire e separe nos sinais.
Carne cozida	D	9	10	Vire e separe nos sinais.
Bifes e Costeletas	B	10-12	10	Vire e separe nos sinais. Isole as áreas quentes com pequenos pedaços de folha de alumínio.
Assados Sem Osso/Com Osso	A	8-9	30	Vire nos sinais. Isole as áreas quentes com pequenos pedaços de folha de alumínio.
Galinha Partes, Sem osso	C	9	10	Vire e separe nos sinais. Enxágue embaixo de água fria, depois do repouso.
Partes, Com osso	C	9	10	
Inteira	B	9-10	20	Isole os extremos das coxas e asas com folha de alumínio. Vire nos sinais. Enxágue embaixo de água fria, depois do tempo de repouso.
Peito de Peru	B	10	30	Vire nos sinais. Isole as áreas quentes com folha de alumínio.
Galinha Cornuália	C	8	30	Isole os extremos das coxas com folha de alumínio. Vire nos sinais. Enxágue embaixo de água fria, depois do tempo de repouso.
Pato	B	9-10	30	Isole os extremos das coxas com folha de alumínio. Vire nos sinais. Enxágue embaixo de água fria, depois do tempo de repouso.
Peixe Filés e Porções	C	6-7	10	Vire e rearranje nos sinais. Isole as áreas quentes com folha de alumínio. Repouso em água fria.
Inteiro	C	8	10	
Frutos do mar Camarão e vieira	D	6	10	Vire nos sinais. Enxágue embaixo de água fria depois do tempo de repouso.
Lagosta (rabos)	C	7/cada	15	Isole os extremos do rabo da lagosta com folha de alumínio. Vire nos sinais. Repouso em água fria.

Uso Tradicional de Cozer e Assar

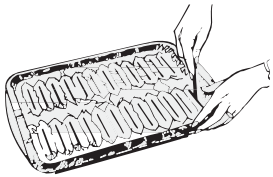
Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Folha de Alumínio

Você poderá usar papel de alumínio para forrar o recipiente e a grade da grelha. Entretanto, você deverá moldar o papel de alumínio firmemente à grade e cortar as aberturas como na grade.

Nunca cubra totalmente uma prateleira com folha de alumínio. Isso alterará a circulação de calor e resultará em cozimento deficiente.

Uma pequena lâmina de folha metálica poderá ser usada para recolher respingos, colocando-a numa prateleira inferior, bem abaixo do alimento.



Faça rasgos na folha que coincidam com a grade

Pré-aquecimento e posição das panelas para cozimento

Pré-aqueça o forno se a receita assim pedir. Para pré-aquecer, ajuste o forno na temperatura correta. O pré-aquecimento é necessário para bons resultados ao se cozer bolos, biscoitos, doces e pães.

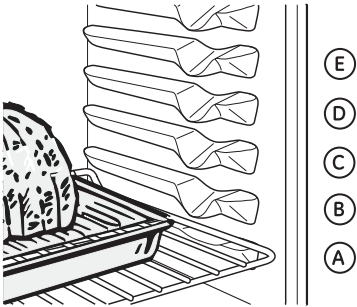
Os resultados de cozimento serão melhores se os recipientes para cozer estiverem centrados, tanto quanto possível. Os recipientes não deverão se tocar ou tocar nas paredes do forno. Se precisar usar duas prateleiras, use o modo **CONV MULTI** como descrito em *Uso dos Modos de Convecção* para os melhores resultados, colocando alimentos nas posições A e D.

Tipo de alimento	Posição da Prateleira
Tortas congeladas	B ou C
Bolo de anjo	A
Biscoitos, muffins, brownies, cookies, bolo de camadas, tortas	B ou C
Caçarolas	B ou C

Como ajustar o forno para cozer ou assar

1. Selecione **BAKE** (Cozer).
2. Digite a temperatura desejada com as teclas numéricas.
3. Selecione **START**. O display exibirá a mudança de temperatura (a partir de 100°F (37,8°C)). A exibição de temperatura mudará quando o forno ultrapassar 100°F (37,8°C).
4. Verifique o ponto do alimento no tempo mínimo da receita. Cozinhe mais, se necessário.
5. Pressione a tecla **CLEAR/OFF** quando o cozimento tiver terminado.

Nota:
Um ventilador de resfriamento ligará e desligará para resfriar as peças internas. Isso é normal e o ventilador poderá continuar em funcionamento, mesmo após o desligamento do forno.



Usando os Recursos Tradicionais de Cozer e Assar Temporizados

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Nota

Alimentos que deterioram facilmente como leite, ovos, peixe, recheios, aves e porco não deverão ser mantidos aquecidos por mais de uma hora antes ou depois do cozimento. A temperatura ambiente estimula o crescimento de bactérias danosas. Certifique-se de que a iluminação do forno esteja desligada pois o calor da lâmpada acelerará o crescimento de bactérias danosas.

Como ajustar um início imediato e parada automática

O forno ligará imediatamente e cozerá por um determinado período de tempo. No final do tempo de cozimento, o forno desligará automaticamente. Antes de iniciar, certifique-se de que o relógio exibe a hora correta do dia.

- 1 Selecione **BAKE** (Cozer).
- 2 Digite a temperatura desejada com as teclas numéricas.
- 3 Selecione **OPTIONS** (Opções).
- 4 Selecione **TIMED BAKE** (Cozer temporizado).

Nota:

A contagem regressiva de tempo não será iniciada até que o forno esteja aquecido.

- 5 Com as teclas numéricas, digite o tempo de cozimento. A temperatura do forno e o tempo de cozimento digitados serão exibidos no display.

- 6 Selecione **ENTER** (Confirmar). Isso informa ao fogão que você terminou de configurá-lo.

- 7 Selecione **START** (Iniciar).

O display exibirá a mudança de temperatura (a partir de 100°F (37,8°C)). A exibição de temperatura mudará quando o forno ultrapassar 100°F (37,8°C).

O forno continuará cozendo pelo período programado de tempo e então, desligará automaticamente a menos que o recurso **WARM** (Morno) tenha sido configurado. Veja a seção *Usando Levedação, recursos Manter Aquecido e Morno*.

*No final do tempo de cozimento, o forno pedirá ao usuário para adicionar "MORE TIME" (mais tempo). Adicione mais tempo selecionando **MORE TIME**. Digite o tempo em minutos e selecione **START**. Se o cozimento do alimento terminou, pressione **CLEAR/OFF**.*

Como ajustar um início postergado e parada automática

Você poderá ajustar o controle do forno para postergar o início de funcionamento, cozer por um determinado período de tempo e no final do tempo de cozimento desligar automaticamente. Antes de iniciar, certifique-se de que o relógio exibe a hora correta do dia.

Antes de iniciar, certifique-se de que o relógio exibe a hora correta do dia.

- 1 Selecione **BAKE** (Cozer).
- 2 Digite a temperatura desejada com as teclas numéricas.
- 3 Selecione **OPTIONS** (Opções).
- 4 Selecione **TIMED BAKE** (Cozer temporizado).
- 5 Com as teclas numéricas, digite o tempo de cozimento.

Nota:

A contagem regressiva não será iniciada até que o forno esteja pré-aquecido.

- 6 Selecione **ENTER** (Confirmar).
- 7 Selecione **OPTIONS** (Opções).
- 8 Selecione **DELAY BAKE** (Cozimento postergado).
- 9 Com as teclas numéricas, digite a hora do dia em que você quer que o forno ligue e inicie o cozimento.

- 10 Selecione **ENTER** (Confirmar).

- 11 Selecione **START** (Iniciar).

Para verificar os tempos programados, selecione **REVIEW TIMES**. Você terá a opção de ver a hora para iniciar o cozimento, relógio, tempo de cozimento ou timer.

Ao ligar na hora programada, o display exibirá a mudança de temperatura (a partir de 100°F (37,8°C)) e o tempo de cozimento. A exibição de temperatura mudará quando o forno ultrapassar 100°F (37,8°C).

O forno continuará cozendo pelo período programado de tempo.

*No final do tempo de cozimento, o forno pedirá ao usuário para adicionar "MORE TIME" (mais tempo) para continuar cozendo, se desejado. Adicione mais tempo selecionando **MORE TIME**. Digite o tempo tradicional de cozimento em minutos e selecione **START**. Se o cozimento do alimento terminou, pressione **CLEAR/OFF**. O forno desligará automaticamente, a menos que o recurso **WARM** (Morno) tenha sido configurado. Veja a seção *Usando Levedação, recursos Manter Aquecido e Morno*.*

Grelhar Tradicional

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Como ajustar o forno para grelhar

Deixe a porta aberta até a posição de parada do grelhar. A porta ficará aberta, por si só, no entanto a temperatura adequada será mantida no forno.

Nota:

O alimento poderá ser grelhado com a porta aberta ou fechada. Entretanto, se a porta estiver fechada, o alimento poderá não dourar tão bem, pois os elementos de aquecimento do forno ligarão e desligarão de forma ciclada.

- 1 Selecione **BROIL** (Grelhar).
- 2 Selecione **HI** (alto) para grelhar intenso e **LO** (baixo) para grelhar normal. A opção **LO** (baixo) é usada para grelhar peças de carne mais grossas sem excesso de douração.
- 3 Selecione **START** (Iniciar). Recomendamos pré-aquecimento por cinco (5) minutos com a porta fechada, independente se o grelhar será feito com a porta aberta ou fechada.
- 4 Coloque a carne ou peixe sobre a grade e o recipiente de grelhar.

- 5 Siga as sugestões de posições de prateleira no *Guia de Grelhar*, indicado abaixo.

O tamanho, peso, espessura, temperatura inicial e sua preferência pelo ponto de cozimento afetarão os tempos de grelhar. O guia é baseado na temperatura do refrigerador.

- 6 Terminado o grelhar do alimento, pressione a tecla **CLEAR/OFF** (Apagar/Desligar).

Nota:

O forno desligará automaticamente depois de grelhar por 3 horas seguidas.



Guia de grelhar

Alimento	Quantidade e/ou espessura	Posição Prateleira	Tempo 1ºlado (min.)	Tempo 2ºlado (min.)	Notas
Carne moída	900g 12 a 20 mm espess.	D	10	8	Espaçar uniforme na panela. Até 8 tortinhas de carne leva o mesmo tempo.
Bifes					
Quase "ponto"	25 mm espess.	D	11	10	Bifes com menos de 25 mm cozem antes de dourar. Coza o primeiro lado até a douração desejada. Gire e termine o segundo lado no grau desejado. Corte a gordura.
"Ponto"	(cerca de 0,9 a 1,3 kg)	D	13	12	
Quase "ponto"	35 mm espess.	D	14	13	
"Ponto"	(cerca de 1,4 a 1,8 kg)	D	17	16	
Galinha	1 inteira, limpa (cerca de 1,3 a 1,6 kg)	C	35	25	Pincele cada lado com manteiga derretida. Grelhe, primeiramente, o lado da pele para baixo.
	6 peitos com ossos 340 a 400g cada	C	28	26	
	6 peitos sem ossos 150 a 200g cada	D	12	10	
Peixe	4 Filés, 7 a 13 mm de espess.	E	7	Não vire.	Coloque lado da pele para baixo. Pincele com azeite de oliva. Coloque lado da pele para baixo. Pincele com azeite de oliva. Se desejar, pincele com manteiga e limão antes e durante o cozer.
	4 Filés, 19 a 25 mm de espess.	E	14	Não vire.	
	4 Steaks, 25 mm de espess. (cerca de 1,0 kg)	E	12	12	
Lagosta (rabos)	2-4, 250 a 350 g cada	C	18-20	Não vire.	Corte pela traseira da carapaça. Abra separando. Pincele com manteiga derretida depois da metade do tempo de grelhar.
Costeletas de porco	6 cost. com 12 mm de espess. (cerca de 1,0 kg)	E	9-11	7	Corte a gordura.
	6 cost. com 25 mm de espess. (cerca de 2,0 kg)	D	23	14	Corte a gordura.
Presunto (fatias)	2 pré-cozido-12 mm de espess.	D	13	6	
Cordeiro (costeleta)	4 costeletas, 40 mm de espess. (cerca de 0,8 kg)				
"Ponto"		D	12	9	Corte a gordura.
Bem passada		D	14	12	

Uso dos Modos de Convecção

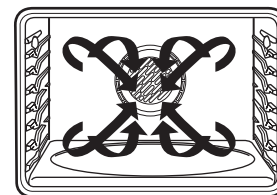
Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Ventilador de convecção

Em um forno de convecção, um ventilador circula ar quente sobre, abaixo e ao redor do alimento. Esse ar quente, que circula o alimento, está uniformemente distribuído por toda a cavidade do forno. Assim, os alimentos serão cozidos e dourados uniformemente - frequentemente em menos tempo com calor por convecção.

Nota

O ventilador de convecção ligará e desligará e mudará de direção durante o cozimento, para melhorar a distribuição de ar quente pelo forno. O ventilador de convecção desligará quando a porta do forno for aberta.



NÃO deixe a porta aberta por longo período de tempo enquanto estiver usando o cozimento por convecção ou então, você encurtará a vida do elemento de aquecimento de convecção.

Cozimento por convecção na 1-Rack

O ventilador de convecção circula ar quente, uniformemente, sobre e ao redor do alimento usando os elementos de cozer e grelhar. É ideal para cozer ensopados de forno e "lasagna" com bons resultados.

Ao cozer com convecção somente com uma prateleira, use **CONV 1 RACK** e para melhores

resultados coloque-a na posição B ou C no centro do forno Trivection™. Os tempos de cozimento poderão diminuir, de modo que o alimento deverá ser verificado antes do que indicado na embalagem para assegurar que ele não ficará cozido além do ponto certo.

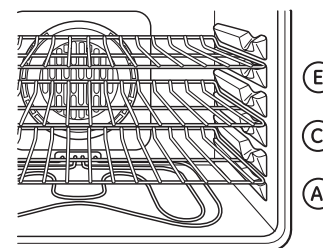
Cozimento por convecção em várias prateleiras

Como o ar quente circula de modo uniforme em todo o forno, os alimentos poderão ser cozidos, com excelentes resultados, com várias prateleiras.

O tempo requerido para cozimento, com várias prateleiras, poderá aumentar um pouco para alguns alimentos, mas ganha-se no tempo total, pois coze-se mais alimentos de uma só vez. Biscoitos e bolinhos leves e outros pães rápidos dão bons resultados com cozimento em várias prateleiras.

Ao cozer com convecção com mais de uma prateleira, use **CONV MULTI**.

Ao cozer com convecção com três (3) prateleiras coloque uma na posição (A), uma na (C) e uma na 5ª posição (E).



Conversão automática (Auto Recipe™) de receitas

No cozimento por convecção, o recurso Auto Recipe™ Conversion (Conversão automática de receitas) reduzirá automaticamente a temperatura tradicional de cozimento em 25°F (14°C). Veja Conversão automática de receitas na seção Ajustes.

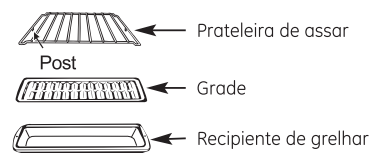
- Use o tamanho de panela recomendado.
- Algumas instruções de embalagem para caçarolas congeladas ou pratos principais foram desenvolvidas para fornos de convecção comerciais. Para melhores resultados neste forno, faça um pré-aquecimento do forno e use a temperatura tradicional indicada na embalagem.

Uso dos Modos de Convecção

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Assar por convecção

O assar por convecção é bom para assar grandes peças de carne tenra sem cobertura. O ventilador de convecção circula ar quente, uniformemente, sobre e ao redor do alimento. Carnes e aves são douradas em todos os lados como se fossem cozidos numa "rotisserie". Usando a prateleira de assar fornecida, o ar quente circulará sobre, abaixo e ao redor do alimento sendo assado. O ar quente mantém os sucos desses alimentos para um alimento úmido e tenro enquanto produz um exterior dourado. No assar por convecção, é importante que você use o recipiente de grelhar e a grade além da prateleira especial para assar para os melhores resultados de assar por convecção.



O recipiente recolhe respingos de gordura e a grade evita salpicos de gordura enquanto que a prateleira para assar permite a circulação de ar quente debaixo da carne aumentando a douração na parte inferior da carne ou da ave.

- Posicione a grade no recipiente de grelhar e a prateleira de assar sobre elas, certificando-se que os pinos de encaixe da prateleira se encaixem no recipiente de grelhar.
- Coloque a carne sobre a prateleira de assar.

Utensílios de cozinha para cozimento por convecção

Antes de usar seu forno por convecção, verifique se os seus utensílios de cozinha deixam espaço para a circulação de ar no forno. Se você estiver cozendo com várias formas, deixe espaço entre elas. Também, certifique-se de que as formas não se toquem ou não toquem nas paredes do forno. Ao cozer biscoitos (cookies), os melhores resultados serão obtidos com uma forma plana ao invés de uma forma com abas laterais baixas.

Papel e Plástico

Recipientes de papel ou plástico resistentes ao calor que são recomendados para uso em fornos comuns poderão ser usados para cozimento por convecção, mas não deverão ser usados em temperaturas superiores do que as recomendadas pelo fabricante.

Metal e Vidro

Qualquer tipo de utensílio funcionará no seu forno de convecção. Entretanto, painéis metálicos aquecem de modo rápido e são recomendadas para cozimento por convecção.

- Painéis de vidro ou cerâmica cozerão mais lentamente.

Para receitas como frango cozido em forno, use uma forma com lados baixos. O ar aquecido não consegue circular bem, ao redor de alimentos em recipientes com laterais altas.

Como ajustar o forno para cozer ou assar por convecção

- 1 Selecione **CONVECTION** (Convecção).
- 2 Selecione **CONV MULTI** para cozimento por convecção com várias prateleiras. Esse modo é usado para cozer itens de alimentos em mais de uma prateleira (p.ex. em duas (2), três (3) ou mais prateleiras), ao mesmo tempo, por convecção. Veja a seção *Cozer com várias prateleiras* para maiores informações. Selecione **CONV 1-RACK** para cozimento por convecção em uma (1) prateleira. Esse modo é usado para cozer itens de alimentos, em uma só prateleira, por convecção. Selecione **CONVROAST** para assar por convecção.
- 3 Digite a temperatura desejada com as teclas numéricas.
- 4 Selecione **START**. Quando o forno iniciar o aquecimento, será exibida a mudança de temperatura (a partir de 100°F (37,8°C)). Quando o forno atingir a temperatura programada você ouvirá três (3) bipes. Para mudar a temperatura, selecione **HOME**. Selecione **CONVECTION** e o modo de convecção desejado. Use as teclas numéricas para ajustar a nova temperatura e selecione **START**.
- 5 Pressione a tecla **CLEAR/OFF** quando terminar.
 - Você ouvirá um ventilador durante o cozimento por convecção. O ventilador de convecção irá parar quando a porta for aberta, mas o calor não será desligado.
 - Você poderá ouvir o "clique" do forno durante o cozimento. Isso é normal.

Uso dos Modos Temporizados de Convecção

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Nota

Alimentos que deterioram facilmente como leite, ovos, peixe, recheios, aves e porco não deverão ser mantidos aquecidos por mais de uma hora antes ou depois do cozimento. A temperatura ambiente estimula o crescimento de bactérias danosas. Certifique-se de que a iluminação do forno esteja desligada pois o calor da lâmpada acelerará o crescimento de bactérias danosas.

Como ajustar um início imediatamente e parada automática

O forno ligará imediatamente e cozerá por um determinado período de tempo. No final do tempo de cozimento, o forno desligará automaticamente. Antes de iniciar, certifique-se de que o relógio exibe a hora correta do dia.

- 1 Selecione **CONVECTION** (Convecção).
- 2 Selecione **CONV MULTI** para cozimento por convecção com várias prateleiras. Esse modo é usado para cozer itens de alimentos em mais de uma prateleira (p.ex. em duas (2), três (3) ou mais prateleiras), ao mesmo tempo, por convecção. Veja a seção *Cozer com várias prateleiras* para maiores informações.
Selecione **CONV 1-RACK** para cozimento por convecção em uma (1) prateleira. Esse modo é usado para cozer, por convecção, itens de alimentos, em uma só prateleira.
Selecione **CONVROAST** para assar por convecção.
- 3 Digite a temperatura desejada para o forno com as teclas numéricas.
- 4 Selecione **OPTIONS** (Opções).
- 5 Selecione **TIMED BAKE** (Cozer temporizado).
- 6 Com as teclas numéricas, digite o tempo desejado de cozimento por convecção. Serão exibidos a temperatura e o tempo de cozimento que você programou.

Nota:

A contagem regressiva não será iniciada até que o forno esteja pré-aquecido.

- 7 Selecione **ENTER** (Confirmar). Isso informa ao fogão que você terminou de configurá-lo.
- 8 Selecione **START** (Iniciar).

Quando o forno iniciar o aquecimento, será exibida a mudança de temperatura (a partir de 100°F (37,8°C)). Quando o forno atingir a temperatura programada, você ouvirá três (3) bipes.

O forno continuará cozendo pelo período programado de tempo e então, desligará, automaticamente, a menos que o recurso **WARM** (Morno) tenha sido configurado. Veja a seção *Ajustes*.

No final do tempo de cozimento, o forno pedirá ao usuário para adicionar **"MORE TIME"** (mais tempo) para continuar cozendo, se desejado. Adicione mais tempo selecionando **MORE TIME**. Digite o tempo tradicional de cozimento em minutos e selecione **START**. Se o cozimento do alimento terminou, pressione **CLEAR/OFF**.

Uso dos Modos Temporizados de Convecção

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Como ajustar um início postergado e parada automática

Você poderá ajustar o controle do forno para postergar o início de funcionamento, cozer por um determinado período de tempo e no final do tempo de cozimento desligar automaticamente.

Antes de iniciar, certifique-se de que o relógio exibe a hora correta do dia.

- 1 Selecione **CONVECTION** (Convecção).
- 2 Selecione **CONV MULTI** para cozimento por convecção com várias prateleiras. Esse modo é usado para cozer itens de alimentos em mais de uma prateleira (p.ex. em duas (2), três (3) ou mais prateleiras), ao mesmo tempo, por convecção. Veja a seção *Cozer com várias prateleiras* para maiores informações.
Selecione **CONV 1-RACK** para cozimento por convecção em uma (1) prateleira. Esse modo é usado para cozer, por convecção, itens de alimentos, em uma só prateleira.
Selecione **CONVROAST** para assar por convecção.
- 3 Digite a temperatura desejada para o forno com as teclas numéricas.
- 4 Selecione **OPTIONS** (Opções).
- 5 Selecione **TIMED BAKE** (Cozer temporizado).
- 6 Com as teclas numéricas, digite o tempo desejado de cozimento por convecção.

Nota:

A contagem regressiva não será iniciada até que o forno esteja pré-aquecido.

- 7 Selecione **ENTER** (Confirmar). Isso informa ao fogão que você terminou de configurá-lo.
- 8 Selecione **OPTIONS** (Opções).
- 9 Selecione **DELAY BAKE** (Cozer postergado).
- 10 Com as teclas numéricas, digite a hora do dia em que você quer que o forno ligue e inicie o cozimento.

- 11 Selecione **ENTER** (Confirmar).

- 12 Selecione **START** (Iniciar).

Para verificar os tempos programados, selecione **REVIEW TIMES**. Você terá a opção de ver a hora para iniciar o cozimento, relógio, tempo de cozimento ou timer.

Ao ligar na hora programada, o display exibirá a mudança de temperatura (a partir de 100°F (37,8°C)). Quando o forno atingir a temperatura programada, você ouvirá três (3) bipes.

O forno continuará cozendo pelo período programado de tempo.

No final do tempo de cozimento, o forno pedirá ao usuário para adicionar **"MORE TIME"** (mais tempo) para continuar cozendo, se desejado. Adicione mais tempo selecionando **MORE TIME**. Digite o tempo tradicional de cozimento em minutos e selecione **START**. Se o cozimento do alimento terminou, pressione **CLEAR/OFF**.

O forno desligará automaticamente, a menos que o recurso WARM (Morno) tenha sido configurado. Veja a seção Ajustes.

Pressione **CLEAR/OFF** para apagar o display.

* Aves recheadas em geral necessitam de 30~45 minutos adicionais para assar. Isole as coxas e peitos com folha de alumínio para evitar excesso de douração e secamento da pele.
** Carne crua é popular, mas você deve ficar alertado que cozendo somente até 140°F (60°C) significará que alguns organismos de envenenamento de alimentos poderão sobreviver.

Carnes		Minutos/0,5kg	Temperatura do forno	Temperatura interna
Vaca	Costela, Costela desossada Cru**	20-24	325°F (163°C)	140°F (60°C)
	Lombo superior "Ponto"	24-28	325°F (163°C)	160°F (72°C)
	(1,4 a 2,3 kg) Bem passado	28-32	325°F (163°C)	170°F (77°C)
	Filé mignon Cru**	10-14	325°F (163°C)	140°F (60°C)
Porco		14-18	325°F (163°C)	160°F (72°C)
	Com osso, desossado (1,4 a 2,3 kg)	23-27	325°F (163°C)	170°F (77°C)
	Costeletas (12 a 25 mm de espess.) 2 costeletas	30-35 total	325°F (163°C)	170°F (77°C)
	4 costeletas	35-40 total	325°F (163°C)	170°F (77°C)
Presunto		40-45 total	325°F (163°C)	170°F (77°C)
	Enlatado, Pernil (1,4 a 2,3 kg, completamente cozido)	14-18	325°F (163°C)	140°F (60°C)
Cordeiro	Com osso, desossado (1,4 a 2,3 kg) "Ponto"	17-20	325°F (163°C)	160°F (72°C)
	Bem passado	20-24	325°F (163°C)	170°F (77°C)
Frutos do mar	Peixe, inteiro (1,4 a 2,3 kg)	30-40 total	400°F 205°C	
	Rabos de Lagosta (170 a 250 g cada)	20-25 total	350°F (177°C)	
Aves	Galinha inteira (1,2 a 1,6 kg)	24-26	350°F (177°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Galinha de Cornúlia sem recheio (0,5 a 0,7 kg)	50-55 total	350°F (177°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Com recheio (0,5 a 0,7 kg)	55-60 total	350°F (177°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Pato novo (1,8 a 2,3 kg)	24-26	325°F (163°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Peru, inteiro*			
	Sem recheio (4,5 a 7,3 kg)	8-11	325°F (163°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Sem recheio (8,2 a 11 kg)	7-10	325°F (163°C)	180°-185°F (82°-85°C)
	Peito de Peru (1,8 a 2,8 kg)	16-19	325°F (163°C)	170°F (77°C)

Este recurso permite que o usuário armazene até seis combinações de temperatura/tempo de cozimento. O usuário poderá então cozer rápido, cozer ou cozer/assar com convecção uma das seis receitas favoritas sem ter de selecionar os ajustes a cada vez.

Notas

Você não poderá programar grelhar, descongelar, desidratar, mais quente, levedação, grelhar rápido, cozer postergado ou auto limpeza em RECIPES.

O seu forno continuará a armazenar FAVORITES (Favoritas) que tenham sido programadas mesmo depois de falta de energia.

O tempo de cozimento que você programou não inclui o tempo de pré-aquecimento. O forno iniciará a contagem regressiva do tempo de cozimento depois de ter completado o pré-aquecimento. Ao sinal de pré-aquecimento, coloque o seu alimento no forno.

*Para
programar
uma nova
FAVORITE*

- 1 Selecione **RECIPES** (Receitas).
- 2 Selecione uma **FAVORITE** disponível. Uma **FAVORITE** disponível não terá um bloco antes e depois dela. Uma **FAVORITE** que já tenha sido programada terá um bloco antes e depois dela. Por exemplo, ■FAVORITE1■.
- 3 Selecione o modo desejado de cozimento. As opções disponíveis são **BAKE**, **CONVECTION** (os dois modos de cozimento por convecção e assar por convecção) e **SPEED BAKE** (todas as categorias de cozimento rápido e subcategorias).
- 4 Digite a temperatura desejada para o forno com as teclas numéricas.
- 5 Com as teclas numéricas, digite o tempo de cozimento desejado. Ao terminar, selecione **ENTER**.
- 6 O display de controle exibirá as programações do modo de cozimento, tempo e temperatura para a **FAVORITE**. Selecione **SAVE** (Salvar), se a informação exibida estiver correta.
- 7 Selecione **START** para iniciar o cozimento com a receita que foi salva. Se você não desejar iniciar a receita agora, pressione a tecla **CLEAR /OFF**.

*Para usar
uma
FAVORITE*

- 1 Selecione **RECIPES** (Receitas).
- 2 Selecione uma **FAVORITE** disponível. Uma **FAVORITE** disponível não terá um bloco antes e depois dela. Uma **FAVORITE** que já tenha sido programada terá um bloco antes e depois dela. Por exemplo, ■FAVORITE1■.
- 3 O display de controle exibirá as programações do modo de cozimento, tempo e temperatura para a **FAVORITE** selecionada. Selecione **START** para iniciar o cozimento com a receita selecionada

*Para alterar
ou substituir
uma
FAVORITE*

- 1 Selecione **RECIPES** (Receitas).
- 2 Selecione a **FAVORITE** desejada. Uma **FAVORITE** que já tenha sido programada terá um bloco antes e depois dela. Por exemplo, ■FAVORITE1■.
- 3 O display de controle exibirá as programações do modo de cozimento, tempo e temperatura para a **FAVORITE**. Selecione **REPLACE** (Substituir).
- 4 Selecione o modo desejado de cozimento. As opções disponíveis são **BAKE**, **CONVECTION** (os dois modos de cozimento por convecção e assar por convecção) e **SPEED BAKE** (todas as categorias de cozimento rápido e subcategorias).
- 5 Com as teclas numéricas, digite a temperatura de cozimento.
- 6 Com as teclas numéricas, digite o tempo de cozimento. Ao terminar, selecione **ENTER**.
- 7 O display de controle exibirá as programações do modo de cozimento, tempo e temperatura para a **FAVORITE**. Selecione **SAVE** (Salvar), se a informação exibida estiver correta.
- 8 Selecione **START** para iniciar o cozimento com a receita que foi salva. Se você não desejar iniciar a receita agora, pressione a tecla **CLEAR /OFF**.

Recursos de Levedação, Maner Aquecido e Aquecer Automático

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Como ajustar o forno para levedação

O recurso de levedação mantém um ambiente morno que é útil para o crescimento de produtos fermentados.

Nota:

Para melhores resultados, cubra a massa com um pano ou embrulhe com plástico com fina camada de gordura. (O plástico poderá ter de ser fixado debaixo da frente do recipiente para que o ventilador do forno não o retire do lugar.)

- 1 Coloque a massa fermentada coberta numa travessa na prateleira B ou C do forno.
- 2 Selecione **FEATURES** (Recursos), então **MORE** (Mais), **PROOF** (Levedação) e então, **START** (Iniciar).

As lâmpadas do interior do forno acenderão e permanecerão acesas durante a levedação. O recurso de levedação fornece, automaticamente, a temperatura ótima para esse processo; assim, não necessita de ajuste de temperatura.

- 3 Ajuste o **TIMER** para o tempo mínimo de levedação.

- 4 Quando a levedação estiver terminada, pressione a tecla **CLEAR /OFF**.
- Para evitar que a temperatura e o tempo de levedação sejam diminuídos, não abra, sem necessidade, a porta do forno.
- Verifique os produtos de pão, antecipadamente, para evitar excesso de levedação.

Notas

- **Não use o modo de levedação para aquecer alimentos ou para manter os alimentos aquecidos. A temperatura de levedação não é suficientemente quente para manter os alimentos em temperaturas seguras. Use o recurso Warmer (Manter aquecido) para manter aquecidos, alimentos já quentes.**
- **A levedação não funcionará se o forno estiver acima de 125°F (52°C). Será exibido, no display, "OVEN TOO HOT" (Forno muito quente).**

Como ajustar o forno para Manter Aquecido (Warmer)

Tornar crocante itens amanhecidos

Este recurso poderá ser ativado independentemente para manter aquecidos, alimentos mornos cozidos.

Para usar este recurso, selecione **FEATURES** (Recursos), então **WARMER** (Manter aquecido) e então, **START** (Iniciar).

Para tornar crocante itens amanhecidos

- Coloque o alimento em travessas ou recipientes de laterais baixas.
- Para melhores resultados, coloque os alimentos em uma única camada. Não empilhe.
- Deixe-os descobertos.
- Verifique se o alimento está crocante após 20~30 minutos. Deixe mais tempo, se necessário.

Notas Importantes

- **O alimento deverá ser conservado quente, em seu recipiente de cozimento ou transferido para um recipiente próprio, para servir e que seja resistente a calor.**
- **Para alimentos úmidos, cubra-os com tampa de uso seguro em forno ou folha de alumínio.**

- **Alimentos fritos ou crocantes não necessitam cobertura, mas poderão ficar muito secos, se aquecidos por muito tempo.**
- **A repetida abertura da porta do forno permitirá que o ar quente escape e o alimento esfrie.**
- **Depois de adicionar itens, deixe um tempo extra para a temperatura interna do forno estabilizar.**
- **Com cargas grandes de alimentos, poderá ser necessário cobrir alguns dos itens de alimentos cozidos.**
- **Retire as colheres de servir, etc., antes de colocar os recipientes no interior do forno. CUIDADO: Recipientes de plástico, tampas ou envoltórios de plástico derreterão se colocados no forno. Plástico derretido poderá não ser removível e não está coberto na sua garantia.**

Como ajustar o forno para Aquecer Automático

Este recurso (cozer e manter) mantém automaticamente aquecidos, alimentos mornos cozidos por até 3 horas depois que um **TIMED BAKE** (Cozer temporizado) for completado.

Para ligar ou desligar este recurso, selecione **FEATURES** (Recursos), **MORE** (Mais) e então **WARM**.

Se os blocos antes e depois de **WARM** estiverem acesos, o recurso estará ativado (ligado). Se não houver blocos acesos, o recurso estará desativado (desligado)

Precauções de segurança na auto limpeza

Para funcionamento adequado do ciclo de auto limpeza, a porta do forno deverá estar fechada e todos os controles ajustados corretamente.

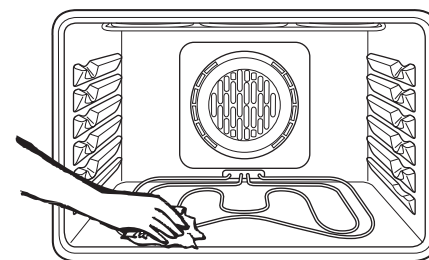
Recomenda-se ventilar sua cozinha com uma janela aberta ou usar um ventilador/exaustor, durante o primeiro ciclo de auto limpeza.

Retire do forno o recipiente de grelhar, grade, todos os utensílios de cozinha e quaisquer folhas de alumínio.

As prateleiras e prateleira de assar por convecção poderão ser deixadas no forno durante a auto limpeza, mas elas poderão escurecer, perder o lustre e o deslizar suave.

Não use limpadores de forno ou abrasivos. Limpe, com água e sabão, a parte superior, laterais e fora da porta do forno.

Certifique-se de que as tampas das lâmpadas do forno estejam em seus lugares e as lâmpadas estejam desligadas.



Remova totalmente a sujeira pesada do fundo do forno.
(A aparência poderá variar.)

Nota:

Veja Limpando a Porta do Forno na seção Cuidados e Limpeza para instruções sobre a limpeza da parte inteira da porta fora da gaxeta. Essa área não será limpa no ciclo de auto limpeza.

IMPORTANTE: A saúde de alguns pássaros é extremamente sensível a vapores liberados durante o ciclo pirolítico de qualquer forno. Leve os pássaros para outro lugar bem ventilado.

Como ajustar o forno para limpeza

- 1 Selecione **FEATURES** (Recursos).
 - 2 Selecione **SELF CLEAN** (Auto limpeza).
 - 3 Selecione a auto limpeza desejada.
Um período de 3 horas de auto limpeza é recomendado para limpeza de pequenos derrames.
Um período de 4 horas ou mais de auto limpeza é recomendado para um forno mais sujo.
LO (3 horas) limpará o forno por 3 horas.
STD (4 horas) limpará o forno por 4 horas.
ADJUST TIME permite que o forno seja programado para qualquer período de tempo entre 3 e 5 horas. Digite o tempo de limpeza (com aproximação de 5 minutos) usando as teclas numéricas e selecione **ENTER** (confirmar).
 - 4 Selecione **START** (Iniciar).
- A porta travará automaticamente. O ícone piscará até que a porta esteja travada. O display exibirá o tempo restante de limpeza.
- Não será possível abrir a porta do forno até que a temperatura caia abaixo da temperatura de travamento e que (**LOCK**) apague.

Quando (**LOCK**) apagar, você poderá abrir a porta do forno.

- Para interromper um ciclo de auto limpeza, pressione a tecla **CLEAR/OFF**. Quando (**LOCK**) apagar, indicando que o forno esfriou abaixo da temperatura de travamento da porta, você poderá abrir a porta.

Forno Pirolítico

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Como postergar o início da auto limpeza

Para funcionamento adequado do ciclo de auto limpeza, a porta do forno deverá estar fechada e todos os controles ajustados corretamente.

- 1 Selecione **FEATURES** (Recursos).
- 2 Selecione **SELF CLEAN** (Auto limpeza).
- 3 Selecione a auto limpeza desejada.

Um período de 3 horas de auto limpeza é recomendado para limpeza de pequenos derrames.

Um período de 4 horas ou mais de auto limpeza é recomendado para um forno mais sujo.

LO (3 horas) limpará o forno por 3 horas.

STD (4 horas) limpará o forno por 4 horas.

ADJUST TIME permite que o forno seja programado para qualquer período de tempo entre 3 e 5 horas. Digite o tempo de limpeza (com aproximação de 5 minutos) usando as teclas numéricas e selecione **ENTER** (confirmar).

- 4 Selecione **DELAY CLEAN** (Limpeza postergada).
- 5 Com as teclas numéricas, digite a hora do dia quando deverá iniciar o ciclo de limpeza.
- 6 Selecione **ENTER** (Confirmar).
- 7 Selecione **START** (Iniciar).

A porta travará automaticamente ao selecionar **START**. O forno permanecerá travado. O display exibirá o tempo de início. Uma vez iniciado o ciclo de auto limpeza, não será possível abrir a porta do forno até o momento no qual a temperatura do forno esteja abaixo da temperatura de travamento e o ícone  apague.

Quando o ícone  apagar, você poderá abrir a porta do forno.

Depois de um ciclo de limpeza

Você pode notar a existência de cinza branca no forno. Limpe-a com um pano úmido depois que o forno esfriar.

Se manchas brancas permanecerem, retire-as com água morna ensaboada e enxágüe bem com uma mistura de água e vinagre.

Estes depósitos são geralmente um resíduo salino que não pode ser removido no ciclo pirolítico.

Se o forno não estiver limpo depois de um ciclo de limpeza, repita o ciclo.

- Você não poderá ajustar o forno para cozimento enquanto o forno não esfriar para que a porta seja destravada.
- Se as prateleiras não deslizarem bem, limpe os suportes das prateleiras com óleo de cozinha.

Recursos especiais do controle de seu forno

O seu forno tem ajustes adicionais que você poderá selecionar para uso. Eles permanecem na memória do controle mesmo depois de uma falta de energia.

Nota

*Se um ajuste for selecionado, ele terá blocos antes e depois dele. Por exemplo **■ ajuste ■**. Se o ajuste não for selecionado, ele não terá um bloco antes e depois dele. Por exemplo (ajuste).*

Relógio

Para o funcionamento adequado das funções temporizadas automáticas do forno, o relógio deverá ser ajustado.
A hora do dia não poderá ser mudada durante um ciclo de cozimento temporizado ou ciclo de auto limpeza.

- 1 Selecione **SETTINGS** (Ajustes) e então, selecione **CLOCK** (relógio).
- 2 Com as teclas numéricas, digite a hora correta do dia.
- 3 Selecione **ENTER** (Confirmar).

Opções do relógio

O seu controle utiliza um relógio no formato 12 horas. Se você preferir o formato 24 horas, siga os passos abaixo.

- 1 Selecione **SETTINGS** (Ajustes) e então, selecione **CLOCKOPTIONS** (Opções do relógio).
- 2 Selecione o formato de 12 horas ou de 24 horas.

- 3 Selecione **HOME** (Inicial).

Nota

*Se você selecionar a opção "no clock" (sem relógio), você não poderá usar as funções **DELAY BAKE** (Cozimento postergado) ou **Delay Clean** (Limpeza postergada).*

Desligamento automático após 12 horas

Com esta opção, caso você esqueça e deixe o forno ligado, o controle o desligará, automaticamente, após 12 horas.

Para ativar (**ON**) ou desativar (**OFF**) esta opção:

- 1 Selecione **SETTINGS** (Ajustes) e então, selecione **MORE** (Mais).

- 2 Selecione **12HOUROFF** (Desligar após 12 horas) para **ON** (ativar) ou **OFF** (desativar) a opção.
- 3 Depois de ativar esta opção, selecione **HOME** (Inicial).

Verificar o grau de cozimento (ponto) dos alimentos

Para ajudá-lo a cozer com a tecnologia Trivection™, esta opção lhe pedirá a 3/4 do processo por meio de um modo de cozimento rápido de modo que você possa verificar o grau de cozimento de seu alimento.

Para ativar ou desativar esta opção:

- 1 Selecione **SETTINGS** (Ajustes) e então, selecione **MORE** (Mais).
- 2 Selecione **CHECKFOOD** (Verificar Alimento) para **ON** (ativar) ou **OFF** (desativar) a opção.
- 3 Depois de ativar esta opção, selecione **HOME** (Inicial).

Ajustes

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Conversão automática (Auto Recipe™) de receitas

No cozimento por convecção, o recurso Auto Recipe™ Conversion (Conversão automática de receitas) reduzirá, automaticamente, a temperatura tradicional de cozimento para a temperatura de cozimento por convecção. Por exemplo, se você digitar 350°F e selecionar **START**, o display exibirá **Con** (conversão) e então converterá para a temperatura de 325°F (variação de 25°F (14°C)).

Nota

Este recurso não mudará os tempos de cozimento tradicionais, somente temperaturas tradicionais.

Para ativar (**ON**) ou desativar (**OFF**) esta opção:

- 1 Selecione **SETTINGS** (Ajustes) e então, selecione **MORE** (Mais).
- 2 Selecione **CONVTEMP** (Converter temperatura) para **ON** (ativar) ou **OFF** (desativar) a opção.
- 3 Depois de ativar esta opção, selecione **HOME** (Inicial).

Tons no final de ciclo temporizado

Ao final de um ciclo temporizado, o controle emitirá três bipes, seguido de um bipe a cada 6 segundos, até que o botão **CLEAR/OFF** seja pressionado. Esse bipe a cada 6 segundos poderá ser cancelado.

Para cancelar esse bipe a cada 6 segundos:

- 1 Selecione **SETTINGS** (Ajustes) e então, selecione **MORE** (Mais).
- 2 Selecione **BEEPONCE** (Bipe uma vez) para **OFF** (desligar o bipe contínuo de 6 segundos). Selecione **FULL BEEP** para ativar o bipe contínuo de 6 segundos.
- 3 Depois de ativar esta opção, selecione **HOME** (Inicial).

Graus Fahrenheit ou Celsius

O controle de seu forno exibe a temperatura em graus Fahrenheit (°F), mas poderá exibir em Celsius (°C).

Para mudar a exibição entre Fahrenheit e Celsius:

- 1 Selecione **SETTINGS** (Ajustes) e então, selecione **MORE** (Mais).
- 2 Selecione **TEMP°F** para exibição da temperatura em graus Fahrenheit (°F). Selecione **TEMP°C** para exibição da temperatura em graus Celsius (°C).
- 3 Depois de ativar esta opção, selecione **HOME** (Inicial).

Volume do tom

Este recurso permite que você ajuste os volumes de tom para níveis mais aceitáveis. Há três (3) níveis possíveis de volume.

Para mudar o nível de volume:

- 1 Selecione **SETTINGS** (Ajustes) e então, por duas vezes, selecione **MORE** (Mais).
- 2 Selecione **BEEPVOLUME** (Volume do bipe). Cada vez que o nível do volume for mudado, o tom ouvido será uma indicação auditiva do nível de volume. Selecione:
2 BEEP para o nível médio de volume.
3 BEEP para o nível mais alto de volume.
1 BEEP para o nível mais baixo de volume.
- 3 Depois de selecionar o nível desejado, selecione **HOME** (Inicial).

Ajuste da Temperatura do Forno

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Faça você mesmo!

Você poderá achar que o seu novo forno coze diferentemente do forno que você substituiu. Use seu novo forno por algumas semanas para se familiarizar com ele. Se ainda pensa que ele está muito quente ou muito frio, você mesmo poderá ajustar a temperatura.

Não use termômetros como os encontrados em lojas para verificar os ajustes de temperaturas de seu forno. Esses termômetros poderão variar de 20 a 40 graus (Fahrenheit).

Nota

Este ajuste afetará somente as temperaturas de cozer e assar; ele não afetará as temperaturas de grelhar, convecção, cozimento rápido ou de auto limpeza. O ajuste será mantido na memória depois de falta de energia.

Para ajustar a temperatura

- 1 Selecione **SETTINGS** (Ajustes) e então, por duas vezes, selecione **MORE** (Mais) e então **± temp.**

O ajuste da temperatura atual será exibido no display de hora e temperatura.

- 2 Selecione **INCREASE** (cozer mais quente) ou **DECREASE** (cozer menos quente) para mudar o ajuste de temperatura em passos de 1°. Continue até que o número desejado seja exibido.

A temperatura do forno poderá ser ajustada até (+) 35°F mais quente ou (-) 35° mais frio.

- 3 Depois de fazer o ajuste desejado, selecione **HOME** (Inicial) para ir para o menu principal. Use o forno como você faria normalmente.

Tipo de margarina afeta o desempenho do cozimento!

Muitas receitas desenvolvidas usam produtos de alto teor de gordura como manteiga ou margarina (80% de gordura). Se diminuir esse teor, os resultados não serão os mesmos. A falha poderá ocorrer se doces, tortas, doces forem feitos com produtos de baixo teor de gordura. Quanto menor o teor de gordura, maior será a diferença.

Padrões nas receitas, em geral, requerem que as chamadas margarinas contenham pelo menos 80% de gordura por peso. Produtos com baixo teor de gordura contêm menos gordura e mais água. Essa proporção afetará a textura e o aroma dos alimentos cozidos. Para melhores resultados com suas receitas, use margarina ou manteiga com pelo menos 70% de óleo vegetal.

Uso do Recurso Sabbath

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Recurso Sabbath

O recurso Sabbath poderá ser usado apenas para cozer/assar. Ele não poderá ser usado para convecção, grelhar, cozimento rápido, descongelar, levedação, desidratar, cozer e manter morno, aquecer morno, auto limpeza ou cozer postergado.

Notas

- Quando esse recurso for programado, a luz do forno será automaticamente desabilitada. A iluminação não poderá ser ligada ou desligada pelo uso do teclado ou pela abertura ou fechamento da porta. Se a iluminação do forno estiver acesa, ela permanecerá acesa e se apagada, permanecerá apagada enquanto for usado este recurso.
- Se houver falta de energia com este recurso ativado, o forno retornará ao recurso Sabbath quando a energia for restaurada, mas os ajustes de cozimento deverão ser refeitos.
- A tecla CLEAR/OFF ainda estará funcional neste recurso e apagará qualquer ajuste de cozimento (BAKE).
- A superfície do teclado numérico é sólida e não movimentará para baixo quando pressionada. Para certificar-se de que qualquer comando seja acionado enquanto usar os registros Sabbath, assegure-se de que os seus dedos estejam perpendiculares sobre o teclado por dois segundos. Certifique-se de que não toque outra tecla não desejada enquanto pressionar uma desejada - especialmente ao redor da tecla CANCEL de modo que o modo cozimento programada não seja cancelado acidentalmente.

Para ajustar o recurso Sabbath para cozer/assar

Certifique-se de que o relógio esteja ajustado na hora correta do dia.

- Selecione **BAKE** (Cozer).
- Digite a temperatura desejada para o forno com as teclas numéricas e selecione **START**.
- Selecione **HOME** (Inicial), então **FEATURES** (Recursos) então, **MORE** (Mais).
- Selecione **SABBATH**. Nenhum sinal audível será emitido e a temperatura desaparecerá do display de hora e temperatura. Os ícones de elemento e forno permanecerão exibidos para indicar que o forno está ligado.

Nota

Selecionando **BAKE**, digitando uma temperatura e pressionando **START** apagará qualquer Cozimento Temporizado programado e iniciará novos ajustes.

Tela de exibição do controle

Sabbath	
Bake (Cozer)	
	Back (Voltar)
	Start (Iniciar)

Uso do Recurso Sabbath

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Para ajustar o recurso Sabbath para cozer/assar

Recurso projetado para uso no Sabbath e Feriados Judaicos.

Certifique-se de que o relógio esteja ajustado na hora correta do dia.

- 1 Selecione **BAKE** (Cozer).
- 2 Com as teclas numéricas, digite a temperatura desejada para o forno entre 170°F (77°C) E 550°F (288°C). Nenhum sinal audível será emitido e a temperatura não será exibida, no display.
- 3 Selecione **OPTIONS**.
- 4 Selecione **TIMED BAKE** (Cozer temporizado). Com as teclas numéricas, digite o tempo desejado de cozimento. Observe que a contagem regressiva do tempo de cozimento não será iniciada antes do forno ter o pré-aquecimento completado. Selecione **ENTER** (Confirmar). Isso informa ao fogão que você terminou de configurá-lo.
- 5 Selecione **START** (Iniciar).
- 6 Selecione **HOME** (Inicial), então **FEATURES** (Recursos) então, **MORE** (Mais).
- 7 Selecione **SABBATH**. Nenhum sinal audível será emitido e a temperatura será apagada do display de hora e temperatura. Os ícones de elemento e forno permanecerão exibidos para indicar que o forno está ligado e o tempo de cozimento permanecerá exibido.

Tela de exibição do controle

Sabbath	
Bake (Cozer)	
	Back (Voltar)
	Start (Iniciar)

Nota

A temperatura não poderá ser mudada durante um cozimento temporizado (Timed Bake). Selecionando BAKE, digitando uma temperatura e pressionando START apagará qualquer Cozimento Temporizado programado e iniciará novos ajustes.

Quando o cozimento estiver terminado, 0^{HR}:00 será exibido no display de tempo e temperatura. Então o 0^{HR}:00 junto com os ícones do elemento e do forno apagarão, indicando que o forno desligou (OFF). O controle permanecerá no recurso Sabbath.

Uma vez no recurso Sabbath, como ajustar Cozer/Assar ou a temperatura de cozimento

- 1 Selecione **BAKE** (Cozer). Nenhum sinal audível será emitido.
- 2 Com as teclas numéricas, digite a temperatura desejada para o forno entre 170°F (77°C) E 550°F (288°C). Nenhum sinal audível será emitido e a temperatura não será exibida, no display.
- 3 Selecione **START** (Iniciar). Nenhum sinal audível será emitido.

Nota

- Ao ajustar o forno para cozer/assar, os ícones do elemento e forno acenderão, depois de um período de atraso aleatório de 30 segundos para 1 minuto, indicando que o forno estará cozendo/assando. Se os ícones não forem exibidos, no display de tempo e temperatura, inicie de novo do passo 1. O controle não reconheceu a temperatura digitada, como válida.

- Ao ajustar a temperatura do forno, os ícones do elemento e forno permanecerão acesos para indicar que o forno ainda está ligado. Se esses ícones apagarem, inicie novamente do passo 1. O controle não reconheceu a temperatura digitada, como válida.
- A superfície do teclado numérico é sólida e não movimentará para baixo quando pressionada. Para certificar-se de que qualquer comando seja acionado enquanto usar os registros Sabbath, assegure-se de que os seus dedos estejam perpendiculares sobre o teclado por dois segundos. Certifique-se de que não toque outra tecla não desejada enquanto pressionar uma desejada - especialmente ao redor da tecla CANCEL de modo que o modo cozimento programado não seja cancelado acidentalmente.

Para sair do recurso Sabbath

- 1 Pressione a tecla **CLEAR/OFF** para certificar-se de que o forno esteja desligado. Nenhum sinal audível será emitido.
- 2 Mantenha pressionada a tecla **BACK** (Voltar), por 3 segundos. Nenhum sinal audível será emitido. Isso levará o forno a sair do recurso Sabbath.

O controle retornará ao menu de recursos de onde o recurso Sabbath foi acessado. Selecione **HOME** (Inicial) para retornar ao menu principal no display do controle.

Cuidados e Limpeza

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

ANTES DA LIMPEZA DE QUALQUER PARTE DO FORNO, CERTIFIQUE-SE DE QUE A ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA ESTEJA DESLIGADA E TODAS AS SUPERFÍCIES FRIAS.

Como retirar a fita de embalagem

Para assegurar que nenhum dano ocorra no acabamento do produto, o modo mais seguro para remover adesivos deixados pela fita de embalagem, em novos eletrodomésticos, é uma aplicação de líquido detergente doméstico de lava pratos, óleo mineral ou óleo de cozinhar. Aplique com um pano seco e então aplique um polidor de eletrodomésticos para limpar completamente e proteger a superfície.

Nota:

A fita plástica deverá ser retirada da moldura cromada nas partes do forno. Ela não poderá ser retirada, se estiver endurecida pelo calor.

Lâmpadas do forno

Nota:

As tampas de vidro deverão ser retiradas somente quando estiverem frias. Luvas de borracha são melhores para pegar esses objetos.

CUIDADO: Antes de substituir uma lâmpada, desconecte a energia elétrica do forno no fusível principal ou no disjuntor principal.

Antes de retirar, deixe a tampa de iluminação e a lâmpada esfriarem completamente.

Para sua segurança, não toque numa lâmpada quente com as mãos desprotegidas ou com pano úmido. Isso poderá, também, encurtar a vida da lâmpada.

Para retirar:

- 1 Gire a tampa de vidro, no sentido anti-horário, de 1/4 de volta, até que as abas da tampa de vidro se liberem dos sulcos do soquete.
- 2 Com luvas ou um pano seco, retire a lâmpada puxando-a reta, para fora.

Para substituir:

- 1 Use uma lâmpada halogênica nova de 130 volts com 50 watts máximos.
- 2 Com luvas ou um pano seco, retire a lâmpada de sua embalagem. **Não toque no bulbo da lâmpada com dedos desprotegidos.**
- 3 Empurre totalmente a lâmpada no receptáculo. Recoloque então a tela.

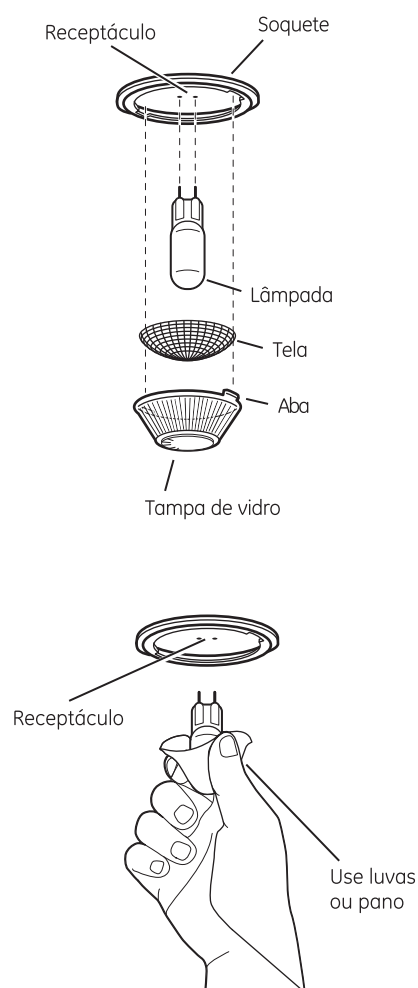
Nota:

A tela deverá ser recolocada ou a vida da lâmpada será reduzida.

- 4 Coloque as abas da tampa de vidro nos sulcos do soquete. Gire a tampa de vidro, no sentido horário, de 1/4 de volta.

Para melhoria da iluminação interna do forno, limpe, frequentemente, a tampa de vidro com um pano úmido. Faça isso quando o forno estiver completamente frio.

5. Reconecte a alimentação de energia ao forno.



Cuidados e Limpeza

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Superfícies de aço inoxidável

Não use uma esponja com fios de aço; ela riscará permanentemente a superfície.

Para limpar a superfície de aço inoxidável, use água morna ensaboada ou um limpador para aço inoxidável ou um polidor. Sempre limpe a superfície na direção dos grãos. Siga as instruções do limpador para a limpeza da superfície de aço inoxidável.

Para outras informações, sobre esses produtos, contate o Posto Autorizado GE.

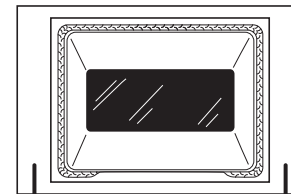
Para limpar a porta

Para limpar a parte interna da porta:

- Como a área do interior da gaxeta é limpa durante o ciclo de auto limpeza, você não necessita limpá-las a mão.
- A área externa da gaxeta e o revestimento da porta poderão ser limpos com esponja de limpeza com sabão ou esponja de plástico, água quente e detergente. Enxágue bem com solução de água e vinagre.

Parte externa da porta:

- Use água e sabão para limpar, completamente, a parte superior, laterais e frontal do forno. Enxágue bem. Poderá, também, usar um limpador de vidros para limpar o vidro, na parte externa da porta. Não deixe cair gotas de água, nas aberturas de ventilação.
- Para manchas persistentes na moldura de ventilação da porta, use um limpador suave e abrasivo e uma esponja-escova para melhores resultados.
- Derramamento de material em escabeche, sucos de frutas, suco de tomate e materiais para untar contendo ácidos poderão causar descoloração e deverão ser retirados imediatamente.
- Não use limpadores de forno, pós de limpeza ou abrasivos fortes na parte externa da porta.
- Ao limpar as superfícies da porta e do forno que funcionem em conjunto no fechamento da porta, use apenas sabões ou detergentes suaves e não abrasivos aplicados com esponja ou pano macio.



Não esfregue ou limpe a gaxeta da porta - ela tem muito baixa resistência à abrasão

Se você notar que a gaxeta está gasta, desfiada ou danificada de qualquer modo ou se ela ficou deslocada na porta, você deverá substituí-la.

Cuidados e Limpeza

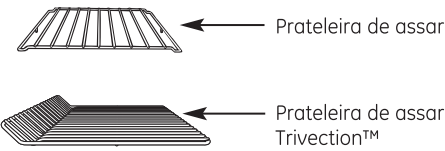
Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Prateleiras de forno e prateleira de assar com convecção

Limpe as prateleiras do forno e a de assar com convecção com limpador abrasivo ou palha de aço. Depois de limpar, enxágue essas peças, com água limpa, e seque-as com pano limpo.

Nota

- **As prateleiras do forno e prateleira de assar por convecção poderão ser deixadas no forno durante a auto limpeza, mas elas poderão escurecer, perder o lustre e o deslizar suave. Você poderá limpar os suportes das prateleiras com óleo de cozinha para que elas deslizem mais facilmente**



Elementos de aquecimento do forno

Não limpe os elementos usados para grelhar. Qualquer sujeira será queimada quando o elemento for aquecido.

Para limpar a área debaixo do elemento de cozer, levante, com cuidado, o elemento e limpe com água morna ensaboada.

Recipiente da grelhar e grade

Não limpe o recipiente de grelhar ou a grade em um forno pirolítico.

Após grelhar alimentos, retire do forno o recipiente de grelhar e a grade. Retire a grade do recipiente. Retire cuidadosamente a gordura do recipiente em um outro próprio para isso.

Lave e enxágue o recipiente de grelhar e a grade em água quente com esponja com sabão ou de plástico.

Se houver alimentos queimados e fixados, borrife a grade, enquanto estiver quente, com detergente e cubra com toalha de papel ou pano de prato úmidos. Encharque o recipiente para remover esses alimentos queimados.



Depois de grelhar, retire o recipiente de grelhar do forno.

O recipiente de grelhar e a grade poderão ser limpos com um limpador comercial para fornos. Eles também poderão ser lavados em lava louças.

Não guarde um recipiente de grelha e grade sujas, em qualquer lugar do forno.

Painel de controle

Se desejar, as teclas de toque poderão ser desativadas antes de limpá-las.

Veja Travamento do controle na seção Relógio, Timer e Travamento do controle.

Limpe respingos com um pano úmido.

Você também poderá usar um limpador de vidro.

Remova a sujeira mais pesada com água morna ensaboada. Não use abrasivos de nenhuma espécie.

Reative as teclas de toque depois da limpeza.

Solução de Problemas

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Dúvidas?
Use esta
tabela de
solução de
problemas!

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA
ALIMENTO NÃO COZE RÁPIDO DE FORMA ADEQUADA.	• Ajuste inadequado dos controles do forno. Veja a seção <i>Uso do forno Trivection™</i>. • Posição da prateleira incorreta ou ela não está nivelada. Veja a seção <i>Uso do forno Trivection™</i>. • Uso incorreto de utensílio de cozinha e/ou folha de alumínio. Uso de tamanho inadequado de utensílio de cozinha. Veja a seção <i>Uso do forno Trivection™</i>. • Porta aberta. Feche completamente a porta. • Item muito delicado. Use cozer tradicional. • Alimento não está no grau de cozimento desejado. Os tempos de cozimento dependerão das variações da receita e panela. Verifique o alimento quando lhe for pedido para tal e acrescente tempo adicional, se necessário, com More Time (Mais tempo). • Molho no alimento torna-se muito marrom. Aplique o molho mais tarde, no ciclo de cozimento. • Carne cozida por muito tempo. Retire do forno mais cedo e deixe repousar. A temperatura da carne continuará a subir. • Alimento colocado no forno muito cedo. Coloque o alimento no forno uma vez que ele tenha sido pré-aquecido e o display exiba "PUT FOOD IN OVEN" (Coloque alimento no forno).
LEITURA DA TEMPERATURA NO TERMÔMETRO DE CARNE PARECE IMPRECISO.	• Não use um termômetro de carne no forno enquanto coze rápido. Meça a temperatura da carne depois de retirá-la do forno.
O ALIMENTO NÃO GRELHA ADEQUADAMENTE.	• Ajuste inadequado dos controles do forno. Veja a seção <i>Uso do forno Trivection™</i>. • Posição da prateleira inadequada. Veja a seção <i>Guia de Grelhar</i>. • Uso incorreto de utensílio para grelhar. Use o recipiente de grelhar e a grade que acompanham seu forno. • Porta aberta. Feche completamente a porta. • Alimento cozido por muito tempo. Retire do forno mais cedo e deixe repousar. A temperatura da carne continuará a subir. • Carne pouco cozida. Grelhe rápido com tempo adicional usando More Time (Mais tempo). • Carne muito cozida no centro. Use grelhar tradicional para bifes muito finos ou para alimentos onde se deseja que eles fiquem crus ou quase no ponto. • Alimento colocado no forno muito cedo. Coloque o alimento no forno uma vez que ele tenha sido pré-aquecido e o display exiba "PUT FOOD IN OVEN" (Coloque alimento no forno).
SEM CONTAGEM REGRESSIVA DO TEMPO DE COZIMENTO DURANTE O COZIMENTO RÁPIDO.	• Ajuste inadequado dos controles do forno. Veja a seção <i>Uso do forno Trivection™</i>. • Porta não está completamente fechada. Feche-a completamente. • Não foi selecionado START. Pressione START, uma vez que o alimento seja colocado no forno.
ARCO ELÉTRICO ENTRE SUPERFÍCIES METÁLICAS NO FORNO DURANTE COZER RÁPIDO OU DESCONGELAR.	• Espaçamento inadequado entre superfícies metálicas e/ou folha de alumínio. Veja a seção <i>Uso do forno Trivection™</i>.
DISPLAY EXIBE "MISWIRED DETECTED" (FIAÇÃO COM PROBLEMAS)	• Fiação da casa para o forno está errada. Contate o instalador ou técnico qualificado para verificar a fiação da casa para o forno.
OPÇÃO DESCONHECIDA NO DISPLAY.	• A opção poderá estar listada na próxima tela. Selecione MORE (Mais) para ver itens adicionais.
AR QUENTE VINDO DO FORNO.	• Ao usar os recursos de cozimento, ar quente sairá do forno pelas saídas de ventilação localizadas acima da porta. Isso é normal.

Solução de Problemas

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Dúvidas?
Use esta
tabela de
solução de
problemas!

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA
ALIMENTO NÃO COZINHA OU ASSA ADEQUADAMENTE.	• Ajuste inadequado dos controles do forno. Veja a seção <i>Uso Tradicional de Cozer e Assar</i>. • Posição da prateleira incorreta ou ela não está nivelada. Veja a seção <i>Uso Tradicional de Cozer e Assar</i>. • Uso incorreto de utensílio de cozinha ou tamanho inadequado de utensílio de cozinha. Veja a seção <i>Uso Tradicional de Cozer e Assar</i>. • A temperatura do forno necessita ajuste. Veja a seção <i>Ajuste da Temperatura do Forno. Faça Você Mesmo!</i>
O ALIMENTO NÃO GRELHA ADEQUADAMENTE.	• Os controles do forno não estão ajustados em BROIL (Grelhar). • Está sendo usada posição inadequada da prateleira. Veja a seção <i>Guia de Grelhar</i>. • Utensílio de cozinha inadequado para grelhar. Utilize o recipiente de grelhar e a grade que acompanham o seu forno. • Papel de alumínio usado no recipiente de grelhar e na grade não foi encaixado de modo adequado e ranhurado como recomendado. Veja a seção <i>Uso Tradicional de Cozer e Assar</i>. • Em algumas áreas a tensão de rede poderá estar baixa. Aqueça o elemento de grelhar por 10 minutos. Grelhe pelo tempo máximo recomendado no <i>Guia de Grelhar</i>.
O TIMER E RELÓGIO NÃO FUNCIONAM OU O DISPLAY FICA VAZIO.	• Relógio no modo sem relógio. Veja a seção <i>Ajustes</i> para relógio do forno. • Ajuste inadequado dos controles. Veja a seção <i>Ajustes</i> para relógio. • Um fusível da residência pode estar queimado ou disjuntor aberto. Substitua o fusível ou arme o disjuntor.
A TEMPERATURA DO FORNO É MUITO ALTA OU BAIXA.	• A temperatura do forno necessita ajuste. Veja a seção <i>Ajuste da Temperatura do Forno. Faça Você Mesmo!</i>
O FORNO NÃO FUNCIONA.	• Ajuste inadequado dos controles do forno. Veja a seção <i>Uso do forno</i>. • Um fusível da residência pode estar queimado ou disjuntor aberto. Substitua o fusível ou arme o disjuntor.
O FORNO NÃO REALIZA A AUTOLIMPEZA.	• A temperatura do forno é muito alta para ajustar a auto limpeza. Deixe o forno esfriar abaixo da temperatura de travamento e reinicialize os controles. • Ajuste inadequado dos controles. Veja a seção <i>Forno PiroLítico</i>.
ESTALIDOS DURANTE A LIMPEZA	• Isso é normal. É o som proveniente do aquecimento ou esfriamento de metal seja durante a função de cozimento seja na limpeza.
FUMAÇA EXCESSIVA DURANTE O CICLO DE LIMPEZA.	• Sujeira excessiva no forno. Pressione a tecla CLEAR/OFF. Abra as janelas para a saída da fumaça do ambiente. Espere até que o ícone  (travado) apague. Limpe o excesso de sujeira e reinicialize o ciclo de limpeza.
A PORTA DO FORNO NÃO ABRE DEPOIS DO CICLO DE LIMPEZA.	• O forno está muito quente. Deixe o forno esfriar abaixo da temperatura de travamento.
O FORNO NÃO FICA LIMPO APÓS O CICLO DE LIMPEZA.	• Ajuste inadequado dos controles. Veja seção <i>Forno PiroLítico</i>. • O forno estava muito sujo. Limpe os respingos pesados antes de iniciar o ciclo de limpeza. Fornos com sujeira pesada poderão necessitar novamente de uma auto limpeza ou por um longo período.

Solução de Problemas

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Dúvidas?
Use esta
tabela de
solução de
problemas!

O ÍCONE  (TRAVADO) ACESO QUANDO VOCÊ QUER COZER NO FORNO.	A porta do forno está travada, pois a temperatura no interior do forno não caiu abaixo da temperatura de travamento. Pressione a tecla CLEAR/OFF. Deixe o forno esfriar.
DISPLAY EXIBE "ERR".	Temperatura ajustada fora do intervalo permissível de 170°F (77°C) a 550°F (288°C). Ajuste a temperatura dentro desse intervalo.
ILUMINAÇÃO DO FORNO INOPERANTE.	- Lâmpada solta ou defeituosa. Aparafuse firme ou substitua a lâmpada. - Tecla de iluminação quebrada. Chame o Posto Autorizado GE.
FALTA DE ENERGIA, O RELÓGIO PISCA.	Falta ou pico de energia. Reinicialize o relógio. Se o forno estava em uso, o forno deverá ser reinicializado pressionando a tecla CLEAR/OFF, ajustar o relógio e reiniciando qualquer função de cozimento.
VAPOR VINDO DAS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO	Ao usar o modo convecção ou de cozimento rápido, é normal ver vapor saindo das aberturas de ventilação. À medida que o número de prateleiras ou a quantidade de alimentos aumentar, a quantidade de vapor visível aumentará. Isso é normal
CHEIRO DE QUEIMADO OU ODOR DE ÓLEO VINDO DA VENTILAÇÃO DO FORNO.	Isso é normal num forno novo e desaparecerá com o tempo. Para acelerar o processo, ajuste um ciclo de auto limpeza para um mínimo de 3 horas. Veja a seção <i>Forno Piro lítico</i>.
ODOR FORTE NO FORNO.	Isso é temporário. Um odor da isolação ao redor do interior do forno é normal nas primeiras vezes que você usar o forno.
BARULHO DO VENTILADOR NO USO DO FORNO.	Um ventilador de refrigeração ou de convecção (dependendo da função em uso) poderá ligar. Isso é normal. O ventilador de refrigeração ligará para resfriar as partes internas. Ele pode ficar ligado por até 1,5 horas, mesmo após desligar o forno. O ventilador de convecção poderá ligar e desligar em ciclos até o término da função ou se a porta for aberta.

Especificações Técnicas

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

FORNO ELETRICO TOUCH ZET3038SHSS GE Monogram

DIMENSÕES APROXIMADAS (A x P x L)	71,8 cm x 59,1 cm x 75,6 cm
CAPACIDADE	
Capacidade Total (L)	122 litros
RECURSOS	
Configuração	Forno Único
Tecnologia de Cozimento	Trivection®
Sistema de Cozimento	Convecção Reversa de Ar
Tipo de Limpeza do Forno	Pirolítico
Tempo de Limpeza	Variável com Opção de Limpeza Postergada
Trava Automática Porta do Forno Pirolítico	Sim
Tipo de Controle	Eletrônico Touch
Modos de Cozimento no Forno	Cozer com Convecção Grades Múltiplas/Grade Única Assar com Convecção Cozimento Térmico (Tradic.) / Assado Térmico (Tradic.) Cozer Rápido Grelhar Rápido
Recursos do Forno	Elemento para Grelhar de Seis Passos
Recursos das Grades do Forno	Três Grades Resistentes no Forno Cinco Posições para Grades
Recipiente e Grade para Grelhar	Sim
Iluminação no Interior do Forno	Halogênica
Recursos de Controle do Forno	Conversão Auto Recipe™ Modo Levedação Modo Descongelar Modo Ajuda Opção Cozer Postegado com Modo Aquecer Autom. Sinal Sonoro de Pré-Aquecimento Desligamento Automático com Sobrecarga Relógio Eletrônico e Timer de Cozinha Tecla de Iluminação do Forno Tecla Iniciar Iluminação do Modo de Auto-Limpeza Modo Qualificado Sabbath Capacidade de Travar Controles Digitação Numérica no Teclado Digital Grelhar Variável Display de Temperatura
APARÊNCIA	
Cor	Aço Inoxidável
Estilo	Integrado
Instalação	Sob balcão

Especificações Técnicas

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

PESOS E DIMENSÕES	
Peso Aproximado de Transporte	89,82 kg
Peso Líquido (kg)	80,74 kg
Altura Total	71,8 cm
Largura Total	75,6 cm
Profundidade Total	59,1 cm
Largura do Gabinete	76,2 cm
Dimensões para Embutir (L x A x P) (cm)	75,6 cm x 71,8 cm x 59,7 cm
Dimensões Interior do Forno (L x A x P) (cm)	61,0 cm x 44,5 cm x 44,5 cm
POTÊNCIA / ESPECIFICAÇÕES	
Especificação de Corrente @ 208Vc.a	21,20 A
Especificação de Corrente @ 240Vc.a	24,60 A
Potência de Cozimento	2.500 W / 2.900 W Dual
Potência de Grelhar	2.500 W
Potência de Convecção	2.500 W
Especificação de kW @ 208Vc.a	4,40 kW
Especificação de kW @ 240Vc.a	5,90 kW
GARANTIA	
	1 ano

RECURSOS

Estilo Sofisticado — Estilo elegante e moderno, com aparência de impacto com linhas limpas e suaves e controles de toque em vidro.

Tecnologia Trivection Premiada — Processos de cozimento tradicionais, convecção e de microondas trabalham juntas para produzir a mistura ideal de gosto e textura; os alimentos são preparados na perfeição do sabor - em média, até cinco vezes mais rápida do que o forno convencional.

Cozimento Versátil — Além da tecnologia Trivection, estes fornos oferecem vários outros modos e métodos de cozimento: cozer, grelhar, assar e autêntica convecção europeia, bem como cozer postergado de 24 horas, modo manter aquecido e modo de levedação.

Capacidade de Forno Total — O interior espaçoso do forno disponibiliza espaço para alimentos desde assados grandes até recipientes de bolos de múltiplas camadas e tudo o mais entre esses tamanhos.

Iluminação Halogênica — Duas lâmpadas halogênicas iluminam seu trabalho culinário em andamento, colocando-o em perspectiva clara e brilhante.



Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

ANOTAÇÕES

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.



Certificado de Garantia

Forno Elétrico TOUCH de Embutir ZET3038SHSS

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável Forno Elétrico GE Monogram. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do produto. A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta antes da instalação e colocação em funcionamento. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., garante ao comprador deste produto em caso de, qualquer defeito de fabricação, a substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para eventuais reparos, devidamente constatados, durante o prazo de 12 meses, contados a partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses- garantia legal
- 9 últimos meses – garantia contratual, concedida pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., especialmente designada pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., conforme constante do Manual de Instruções do Produto.
- Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, lâmpadas, puxadores, filtros, bem como mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüentes advindas dessas ocorrências;
- Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores.

Casos em que cessa a garantia:

1. Havendo sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração do número de série ou placa etiqueta/placa de identificação do produto.
2. Deixando-se de observar e seguir as especificações e orientações do Manual do Usuário na instalação e durante o uso do produto.
3. Se o aparelho for indevidamente utilizado, sofrer descuidos ou ainda for alterado, modificado ou sofrer reparos e consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela – MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A.
4. Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o Forno Elétrico foi projetado única e exclusivamente para o uso doméstico.

Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

- Despesas de deslocamento de pessoal técnico autorizado para instalação ou reparo do produto em locais não especificados no contrato de compra e venda do produto.
- Despesas de deslocamento de pessoal técnico não autorizado para instalação ou reparo do produto.
- Despesas com transporte do produto até local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, rede de água e esgoto, alvenaria, bem como suas adaptações;
- Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;

Observações Gerais:

1. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além das aqui explicitadas.
2. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.
3. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. não se responsabiliza pelas conseqüências do não cumprimento das recomendações constantes neste Manual.
4. Este termo de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
5. Para sua comodidade e agilidade no processo de atendimento, tenha sempre em mãos o Manual de Instruções, o Certificado de Garantia e a Nota Fiscal de Compra deste produto.

Observações Finais

Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças, deslocamento e mão-de-obra relativos ao produto correrão exclusivamente por conta do consumidor. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

Assistência Técnica

Possuimos uma Rede de Assistência Técnica Autorizada que cobre todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo.

Caso seu Forno Elétrico necessite de reparos, consulte a relação de serviços autorizados e leve o produto até a oficina mais próxima de sua residência.

Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram

A GE oferece aos seus **clientes GE Monogram o SAC - Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram**, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Se você não entender algo ou necessitar mais ajuda, entre em contato com o nosso

SAC-Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram

0800-7717788 - Território Nacional

Horário de atendimento: Segunda a Sexta, das 8h às 17h e Sábado das 8h às 12h. Se preferir, contate-nos pelo e-mail ou site:

gemonogram@mabebr.com.br

www.gemonogrambrasil.com.br